

Ristorando

ristorazione collettiva • commerciale moderna • a catena

www.ristorando.eu

GLUTEN FREE
**Dalla GDO
all'horeca**

Dossier collettiva
**MERCATO
A DUE VELOCITÀ**

FRANCIA
**Il successo delle
formule fast**



BIRRA MORENA **UNICA** ED IRRIPETIBILE.

Birra Morena Unica è di fatto unica: nel gusto, nel design e nel packaging. Queste sue unicità sono state certificate dai più prestigiosi premi internazionali.

Ad Oxford nell'Ohio, agli U.S Open Beer Championship 2017, patria delle birre Craft, oltre 6000 birre provenienti da tutto il mondo si sono messe in gara, Birra Morena Unica si è aggiudicata la medaglia d'argento nella categoria Herb and Spice Beer. Ha conquistato inoltre altri 4 premi importanti a Londra: due medaglie all'International Beer Challenge 2017 e due al World Beer Awards 2017.

Una Magnum di birra multi premiata non può certamente mancare nei vostri punti vendita per arricchire ed ulteriormente qualificare la vostra offerta.



IMPRENDITORI o acrobati?

“

Corre voce che i manager della ristorazione collettiva dovranno in futuro specificare nei curricula anche le loro caratteristiche atletiche per certificare la capacità di effettuare “salti mortali”, un esercizio sempre più necessario per far quadrare i bilanci aziendali.

Viviamo una fase di cambiamento che richiede una costante capacità di rinnovarsi e riconvertirsi, e il mondo della ristorazione organizzata ha dimostrato di sapersi prontamente adeguare a tali esigenze. Lo ha fatto in molte circostanze, ad esempio superando gradualmente il confine tra il business della collettiva e quello della commerciale, in passato rigorosamente marcato, e consentendo a molte aziende di confrontarsi su nuovi spazi e di competere a tutto campo.

Il 2017 volge al termine ed è logico chiedersi come si presenterà il 2018.

Gli avvenimenti più recenti non inducono all’ottimismo. L’Italia ha recentemente fallito due importanti appuntamenti con conseguenti rilevanti perdite anche economiche: la qualificazione ai mondiali di calcio e l’assegnazione dell’Agenzia

europea del farmaco. In queste due occasioni non siamo stati fortunati e ci auguriamo che il prossimo anno anche la sorte possa darci una mano garantendo un po’ più di benzina nel motore delle nostre imprese.

In fondo un po’ di ottimismo alle soglie del nuovo anno non guasta...

”

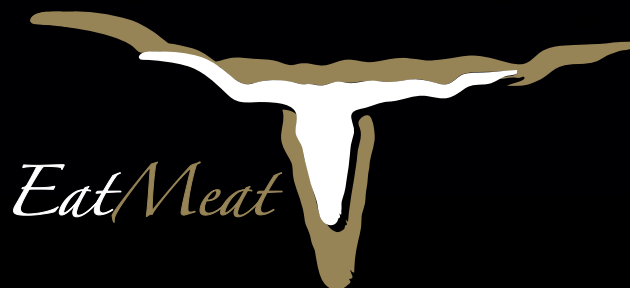


Signori si nasce



Signori si nasce e il Conte Angus ne è la prova. Hamburger di carne bovina fresca irlandese, deve la sua superiorità gustativa alla cura con cui vengono allevati i capi. Dedicato a chi a tavola cerca qualità e freschezza e non si accontenta se non del meglio. Origine garantita, gusto intenso, tenerezza imbattibile. Benvenuto Conte Angus!

100% Irlanda



DICEMBRE 2017

01 Editoriale - Imprenditori o acrobati?

06 News - La notizia è servita

18 Tendenze e mercati - Progressi stentati ma significativi

20 Dossier collettiva - Ancora calma piatta

Poche le novità nel mercato della ristorazione collettiva; anzi, c'è chi dice che la vera e consolidata realtà consista ormai nella maturità del settore

30 Mercato francese - Il paradiso del mordi e fuggi

Anche nel 2016 l'evoluzione del fuoricasa si è orientata verso il segmento della ristorazione veloce. Una vera rivoluzione nel modo di mangiare alla francese

35 Convegni - Momenti di confronto

Dal recente incontro di Piacenza sulle criticità della ristorazione collettiva sono emersi temi e considerazioni d'interesse comune. Vediamoli

40 Aziende - Bilanci e prospettive

Dal quadro normativo di riferimento a prospettive e criticità del settore. Così Serenissima Ristorazione inquadra presente e futuro delle proprie attività nelle attuali logiche di mercato

45 Nuovi trend - Se buono fa rima con salute

Cresce il business del gluten free, dalla gdo all'horeca: un po' per necessità (sostenuto dai nuovi casi di celiachia diagnosticati ogni anno), un po' per effetto dei trend salutisti (che vedono aumentare i propri adepti). E grazie a produzioni sempre più varie e accattivanti

50 Ristorazione commerciale - Un Oscar per l'Italia

Farinetti scommette ancora su Bel Paese. E lo fa celebrando le meraviglie dell'agroalimentare italiano, nei 10 ettari della sua Fabbrica Italiana Contadina. Per gli amici, Fico

52 Top 100 Usa - In fuga dal tavolo

Secondo l'ultimo report di Nation's Restaurant News crescono appeal e numeri delle catene di coffee shop e quick service a scapito del servizio completo: un po' per questioni di prezzo, un po' per provare proposte food innovative e moderne

56 Il parere dell'esperto - Leggi e normative

58 Arredamento e progettazione

Un nuovo modo di condividere gli spazi

Anche IFI è stata scelta da Eatly World come partner per realizzare alcune aree all'interno di Fico, il parco più grande del mondo delle eccellenze agroalimentari italiane



Rubriche

61 La borsa delle imprese

69 Il mercante in fiera

70 Ristorando Equipment

76 Ristorando club

80 Carta stampata



Ristorando

Anno 22 - numero 12 - dicembre 2017

Direttore responsabile: Antonio Savoia

Coordinamento editoriale: Alberto Anderloni

Redazione: redazione.ristorando@edifis.it
Massimo L. Andreis • Alberto Anderloni • Luigi Limonta

Collaboratori: Lorenzo Bonardi • Roberto Bramati • Luisa Cappellina
• Antonio Duva • Maurizio Formigoni • Georges Garcin • Corrado Giannone
• Roberto Giannone • Giovanni Lizzini • Stefano Masin • Antonio Montanari
• Davide Moscuza • Andrea Penazzi • Daniele Pisanello • Alberto Schiraldi

Relazioni esterne: Ambrogio Montonati

Progetto grafico: Claudio Rossi Oldrati

Grafica: Barbara Aprigliano

Servizi fotografici: Jonni Ricci • Massimo Viegi • Massimiliano Masala

Pubblicità: dircom@edifis.it • pubblicita@edifis.it

Traffico pubblicitario: Roberta Motta • roberta.motta@edifis.it

Amministrazione: amministrazione@edifis.it

Stampa: CPZ S.p.A. • Costa di Mezzate (BG)

Prezzo di una copia: €1,20 • Arretrati €4,00

Eventi e Convegni: convegni@edifis.it

Abbonamenti: Italia €60,00 • Europa €100,00 • Resto del mondo €120,00
abbonamenti@edifis.it • www.ristorando.eu



Registrazione Tribunale di Milano N° 156 del 11/03/1996
Iscrizione Registro Operatori della Comunicazione N° 06090

Tutti i diritti di riproduzione degli articoli e/o foto sono riservati. Manoscritti, disegni, fotografie e supporti audio e video anche se non pubblicati non saranno restituiti. Ai sensi della legge 196/2003 l'Editore garantisce la massima riservatezza nell'utilizzo della propria banca dati con finalità redazionali e/o di invio del presente periodico. Ai sensi degli artt. 7 e 10 i destinatari hanno facoltà di esercitare il diritto di cancellazione o rettifica dei dati, mediante comunicazione scritta al responsabile del trattamento presso EDIFIS S.p.A. - Viale Coni Zugna 71 - 20144 Milano, luogo della custodia della banca dati medesima.

Ristorando
una rivista edita da:



EDIFIS S.p.A.
Viale Coni Zugna, 71 - 20144 Milano - Italy
Tel. +39 023451230 - Fax +39 023451231
www.edifis.it

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE
Aderente a: Confindustria Cultura Italia

i Convegni

di

Ristorando

Media partners:

Ristorando

retail TRAVEL RETAIL
SHOPPING MALL **& food**

Artù

in collaborazione con:

 **angem**

 **R I C O N**
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE



10^A
EDIZIONE
MOSTRA
CONVEGNO

RISTORAZIONE
2018

4-5 OTTOBRE 2018

Centro Convegni "Le Stelline" Milano - Corso Magenta, 61

**L'APPUNTAMENTO BIENNALE
DEI PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE MODERNA**

*per informazioni sul Convegno e sponsorizzazioni:
pubblicita@edifis.it - Tel. 02 3451230*

Autogrill: la riorganizzazione è servita



Il Consiglio di amministrazione di **Autogrill** ha approvato in via definitiva il progetto di riorganizzazione societaria.

Basato sulla separazione dalle attività di indirizzo e coordinamento del Gruppo svolte dalla controllante quotata, sia delle attività operative di f&b in Italia sia delle funzioni di coordinamento e servizio a favore delle controllate dirette europee, il riassetto punta a: ridefinire la struttura societaria coerentemente con la sua natura internazionale e multicanale e con l'attuale struttura organizzativa; assicurare una governance efficace ed efficiente dei singoli business; comunicare agli investitori il posizionamento aziendale; consentire una maggiore flessibilità al fine di focalizzare il management sugli obiettivi specifici delle singole aree, l'individuazione di possibili efficienze strutturali ed eventuali alleanze/joint venture nelle varie aree di business.

Il progetto di riorganizzazione verrà implementato mediante il conferimento in natura, con efficacia dal 1° gennaio 2018, di tre rami d'azienda, attualmente facenti capo alla multinazionale di Assago, a tre diverse società a responsabilità limitata di nuova o recente costituzione – il cui capitale sociale è interamente detenuto da Autogrill – e precisamente: **Autogrill Italia S.r.l.**, **Autogrill Advanced Business Service S.r.l.** e **GTA S.r.l.** (le "Conferitarie"), che verranno contestualmente trasformate in società per azioni.

Sodexo: utili e acquisizioni nell'area Sport&Leisure

Negli stessi giorni in cui **Sodexo** rende noto di aver chiuso l'esercizio 2016-2017 (terminato il 31 agosto) con un utile netto di 723 milioni di euro, in rialzo del 13,5%, e una crescita del 2,2% del fatturato, a 20.698 miliardi di euro, la multinazionale francese dei servizi alle imprese specializzata nel food ha annunciato anche la firma di un accordo per l'acquisto di **Centerplate**, fornitore di prodotti f&b e servizi di ospitalità per attività e impianti sportivi, centri convegno e strutture di intrattenimento in Stati Uniti, Regno Unito, Canada e Spagna. Il costo dell'operazione è pari a 675 milioni di dollari che verranno pagati alla società di investimenti **Olympus Partners**, che aveva acquisito la compagnia in cessione 5 anni fa.

L'operazione è soggetta all'autorizzazione delle autorità competenti e se ne prevede la chiusura entro la fine dell'anno.

L'attuale ceo di Centerplate **Chris Verros** guiderà le attività combinate delle due aziende negli Usa mentre quelle europee della compagnia acquisita verranno integrate nell'area Sport & Leisure di Sodexo per il Vecchio continente.

Centerplate è il quarto operatore per ricavi nell'area sport e tempo libero nel mercato a stelle e strisce, che ovviamente è il più sviluppato del mondo, con oltre 116 milioni di clienti serviti all'anno in migliaia di strutture ed eventi.



Essebi vince la gara per il f&b all'autodromo di Imola

Ad occuparsi della ristorazione all'interno dell'autodromo di Imola sarà la faentina **Essebi**, società di **La Fenice Catering & Banqueting**.

L'impresa con quartier generale a Faenza e sede logistica a Milano, si è aggiudicata il bando di gara per la concessione in locazione ad uso commerciale (som-

ministrazione alimenti e bevande) dei locali dedicati presso l'**Enzo e Dino Ferrari**.

Il contratto, della durata di 6 anni, prevede anche una parte variabile, identificata da una percentuale del 10% sull'eccedenza del fatturato annuo stimato in 800.000 euro. Il committente, **Formula Imola**, ha espresso la pro-

pria soddisfazione per aver affidato un settore fondamentale come quello della ristorazione, che va a completare un percorso di qualificazione del nuovo hub turistico dell'autodromo, che vede già la presenza di negozi di attività di riferimento del territorio e della nuova sede di IF, la Società di Turismo dell'area Imola-Faenza.



Obicà Castel Romano: opening con chef Borghese

Obicà apre presso il *Castel Romano Designer Outlet*. Dotato di 200 posti a sedere, per il "mozzarella bar" si tratta del 24° anello di una catena internazionale che offre a tutte le latitudini un ampio menu: pizza, primi piatti, insalate, burger, panini farciti con materie prime di altissima qualità, una linea take away, prodotti di caffetteria e, *dulcis in fundo*, i piattini *Food to Share* creati dallo chef **Alessandro Borghese**, collaboratore dell'insegna napoletana, che ha animato l'*AperitivoMix* inaugurale con uno show cooking. La scelta della location in una delle strutture commerciali di **McArthurGlen** non è certo casuale: secondo **Davide Di Lorenzo**, ceo di Obicà, si inserisce infatti in un più ampio progetto di espansione internazionale che ha visto quest'anno l'apertura di 3 nuove location.



Misaki fa il bis a Sorrento

Il ristorante giapponese **Misaki** sbarca a Sorrento, con un locale offre tutti i colori del sushi e della cucina del Sol Levante. Dopo il successo di Misaki Pompei aperto nel 2014, la nuova location dispone di quattro vetrine su strada, due sale interne per 38 coperti totali e uno spazio esterno per altre 20 sedute. Lo chef è il brasiliano **Sergio Areco**, che guida una brigata di cinque persone alternando piatti tipici della cucina giapponese con ricette di impostazione nippo-brasiliana. Misaki è anche take away grazie a sushi set da consumare a casa, in barca o in ufficio.

Marr approva il resoconto intermedio

Il Consiglio di Amministrazione di **Marr** (Gruppo **Cremonini**) ha approvato il resoconto intermedio di gestione al 30 settembre 2017. Alla fine dei primi nove mesi dell'anno l'utile netto raggiunge i 53,9 milioni di euro (contro i 50 del 2016), mentre crescono ricavi consolidati e redditività: saliti a 1.263,1 milioni di euro (erano 1.204,5 nel 2016) i primi mentre l'EBITDA consolidato è passato da 92,6 a 94,8 milioni di euro e l'EBIT consolidato da 79,3 a 80,2 milioni.

Più in dettaglio, i ricavi totali consolidati del terzo trimestre hanno raggiunto i 494,5 milioni di euro, in incremento rispetto ai 481,7 milioni del 2016.

In crescita anche la redditività operativa con EBITDA a 44 milioni di euro (43,1 milioni nel 2016) ed EBIT a 38,6 milioni (37,8 milioni nel 2016).

Il risultato netto del periodo si è attestato a 26,6 milioni di euro, in progressione rispetto ai 24,5 milioni del terzo trimestre 2016, che includevano 0,5 milioni di euro di oneri non ricorrenti per la riorganizzazione delle attività **DE.AL.**, che dal 1° ottobre 2016 sono gestite attraverso la filiale di Marr Adriatico (Pescara).

Quotata al Segmento STAR di Borsa Italiana, Marr è leader nella distribuzione specializzata di prodotti alimentari alla ristorazione extra domestica attraverso un'organizzazione composta da oltre 800 addetti commerciali che serve oltre 40mila clienti (principalmente ristoranti, hotel, pizzerie, villaggi turistici, mense aziendali), con un'offerta che include circa 10mila prodotti alimentari distribuiti in 34 centri di distribuzione, 5 cash&carry, 4 agenti con deposito e oltre 700 automezzi.

KFC arriva in Duomo a Milano

Ha aperto i battenti in via Orefici 10 a Milano, a pochi passi dal Duomo, la prima location cittadina in Italia di **Kentucky Fried Chicken**.

Dopo essere stato protagonista un anno fa di una fake news a cui molti avevano creduto, adesso il format del colonnello Sanders ha davvero fatto il suo debutto in una posizione strategica nel cuore del capoluogo lombardo, regione nella quale la costola italiana guidata da **Corrado Cagnola** della multinazionale Usa, parte del gruppo **Yum! Brands**, ha già aperto 6 dei 16 locali lungo lo Stivale, con l'obiettivo di arrivare a 100 entro i prossimi 5 anni. Con il nuovo ristorante milanese KFC inizia l'esplorazione di un format strategico per lo sviluppo nel Belpaese, insieme a quelli già sperimentati nei centri commerciali e col drive thru: sviluppato per 265 mq su due piani e dotato di 200 posti a sedere, il pdv dà lavoro a 50 persone e sarà aperto dalle 10 all'una di notte dalla domenica al giovedì e fino alle tre di notte il venerdì e il sabato.



Export agroalimentare a gonfie vele

Spinto dalla crescita nelle vendite oltre frontiera di vino, salumi e formaggi, con aumenti stimati da **Nomisma Agrifood Monitor** compresi tra il +7% del vino e il +9% dei formaggi, l'export agroalimentare italiano sfonderà alla fine dell'anno i 40 miliardi di euro: una crescita del 6% sul 2016.

Passando ai mercati di destinazione, sono soprattutto i Paesi extra Ue (seppure rappresentino ancora meno del 35% del totale) ad evidenziare i tassi di crescita più elevati. In testa Russia e Cina, verso cui sono cresciute del 20% le vendite di prodotti agroalimentari italiani, anche se il loro peso relativo rimanga piuttosto marginale: meno del 2%. In linea invece con la media di settore le esportazioni verso Nord America e Paesi Ue. Secondo il report **Nomisma** permangono squilibri significativi: il 60% delle vendite italiane all'estero fanno infatti riferimento ad appena 4 regioni: Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte; al contrario, tutto il sud vale solo il 20%. A favorire le regioni più forti, la presenza di imprese di dimensioni maggiori, di reti infrastrutturali più sviluppate, nonché di produzioni alimentari più "market oriented". Considerando anche la ripresa dei consumi alimentari sul mercato nazionale (+1,1% le vendite alimentari nei primi 9 mesi di quest'anno rispetto allo stesso periodo del 2016), il 2017 si configura come un anno di forte sviluppo per le imprese della filiera, che, dalla produzione agricola alla distribuzione al dettaglio fino alla ristorazione vale oltre 130 miliardi di euro di valore aggiunto: il 9% del Pil italiano.

Un comparto tanto più importante se si considera la sua capacità di tenuta anche durante la crisi: dal 2008 ad oggi il valore aggiunto della filiera agroalimentare italiana è cresciuto del 16%, contro un calo di oltre l'1% del settore manifatturiero e un recupero del 2% del totale economia, avvenuto in maniera significativa solamente a partire dal 2015.

McDonald's tra delivery e aperture

Mentre la società di consegne a domicilio di cibi e bevande **Glovo** – che ha già avviato il servizio denominato **McDelivery** a Milano, Roma, Catania e Palermo – sta cercando 150 corrieri per portare gli hamburger di 3 dei 14 locali di Bologna direttamente a casa dei clienti, **McDonald's** ha aperto nel centro commerciale **Burlamacca** di Viareggio e a Monselice (RO).

Nel primo caso, si tratta di un debutto per il colosso Usa del panino espresso, che nella città toscana taglia il nastro al primo locale in assoluto. Il fast food è sviluppato su 619 mq e dotato di 175 posti a sedere interni mentre nella terrazza esterna, collocata al piano superiore, sono 75 le sedute su 108 mq.

Nella location, aperta dalle 7 all'1 di notte, è presente anche un corner **McCafé** (chiusura alle 2) e i chioschi digitali self-service. Tra i 42 addetti del McDonald's e gli altri che lavoreranno per i pdv **Conad** ed **Euronics** si sfioreranno le 100 persone occupate nel nuovo centro commerciale realizzato dal **Gruppo Pirani**: entro il prossimo giugno apriranno altre attività che porteranno a circa 200 il numero dei lavoratori impiegati nella struttura.

Già assunte invece una trentina di persone per garantire l'apertura dalle 7 alle 2 e 24 ore su 24 nel weekend nella location di big Mac a Monselice: dotata di servizio **McDrive** e corner **McCafé**, comprende un ristorante con circa 80 posti a sedere per consumare al tavolo, una terrazza esterna e un'area giochi per bambini.



Refezione al via nelle scuole di Gravina in Puglia

È partito nei giorni scorsi il servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e le sezioni scuola primaria a tempo pieno della città di **Gravina in Puglia** (BA).

Ad aggiudicarsi il servizio per l'anno scolastico in corso è stata la ditta **La Grotta di Varvara Sergio & C. s.n.c. /Pastore s.r.l.** che servirà 130mila pasti nel corso dell'anno scolastico 2017/18.

I costi sono invariati rispetto all'anno precedente: 1,75 euro a ticket, con la possibilità di acquistarne blocchetti da 10 presso il centro cottura **La Grotta** (via Archimede 8/9/10 –



zona PIP) e altre attività commerciali nel territorio cittadino.

Oltre all'introduzione delle diete speciali, saranno privilegiati la dieta mediterranea, i prodotti locali e quelli Igp, Dop e Stg. Massima attenzione anche, come da capitolato d'appalto, a riciclaggio e lotta allo spreco.



Il cuore del nostro lavoro: la Ristorazione Italiana

Qualità del prodotto, rispetto per la grande cucina italiana, amore per il nostro lavoro: questi sono da oltre 30 anni i valori che il Gruppo Serenissima Ristorazione porta in tavola.

L'innovazione ci proietta verso il futuro, la qualità ci distingue da sempre, il nostro cuore è legato alla miglior tradizione italiana. Ecco perché scegliamo soprattutto aziende e prodotti della nostra terra, biologici, locali e genuini.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Sociosanitaria | Scolastica | Commerciale e aziendale | Istituti religiosi e terza età | Banqueting | Vending

Viale della Scienza, 26/A - 36100 Vicenza (ItaEa) - Tel. +39 0444 348400 - Fax +39 0444 348382 - info@grupposerenissima.it - www.grupposerenissima.it



APRI GLI ORIZZONTI DELLA TUA CUCINA, NON COSTA NULLA!



LAINOX propone **Nabook** il tuo assistente virtuale in cucina, aperto a tutti gli chef del mondo, clienti e non clienti **LAINOX**.

Grazie a **Nabook** carichi e scarichi ricette, gestisci al meglio menù, food cost, lista spesa e, se hai anche un **Naboo**, con un solo click puoi sincronizzarlo.

Ed è tutto gratis!

Entra nel sito, registrati e scopri un mondo di opportunità e di servizi che renderanno più facile e veloce il tuo lavoro quotidiano.

Offerto in esclusiva per te da LAINOX.

nabook.cloud

LAINOX ALI S.p.a. - Via Schiaparelli 15
Z.I. S.Giacomo di Veglia 31029 - Vittorio Veneto (TV) - Italy



Mense scolastiche: costi e benefici

Per le regioni si va dai 60 euro mensili della Sardegna ai 104 dell'Emilia Romagna mentre per le città si passa dai 32 euro di Barletta ai 128 di Livorno. È questo il costo medio per le famiglie del servizio di refezione scolastica nelle scuole primarie secondo un dossier elaborato da **Cittadinanzattiva**.

Nel quale emergono problemi a livello di manutenzione e sicurezza, con distacchi di intonaco e l'assenza di porte antipanico mentre un istituto su dieci poi non ha un vero e proprio spazio mensa e i pasti vengono consumati in corridoi o aule. Ma ciò che ai bambini piace meno è il rumore (56%), gli ambienti poco accoglienti (37%) e per nulla allegri (43%). Il cibo viene però giudicato di buona qualità: il 63% dei piccoli lo promuove, premiando in primis la convivialità del consumo con i compagni (93%). Tuttavia, solo il 13% dice di mangiare tutto, il 36% solo alcuni cibi, in particolare dolci e gelato (80%), pizza (78%), pane (61%), carne e frutta fresca (58%), pasta al sugo (47%). Fra i cibi meno graditi, verdure cotte (70%), minestre di verdure (60%), pesce e verdure crude (54%).

Fra quelli che non amano mangiare a scuola, il motivo per due bimbi su tre è la monotonia del cibo, per circa la metà la scarsità delle porzioni, per uno su tre la fretta con cui bisogna mangiare e i modi bruschi del personale.

Per quanto attiene alla vexata quaestio del pasto da casa, in attesa della sentenza della Cassazione e di una regolamentazione da parte del Miur, molte scuole si sono attrezzate con tavoli separati. Ma il fenomeno lungo lo Stivale resta marginale, con 24 famiglie su mille che l'hanno scelto, secondo un'indagine dell'Anci. Solo a Torino, dove è iniziata la battaglia per il panino a scuola, è in crescita ma riguarda soprattutto le famiglie più benestanti. Forse che si tratti giusto di una moda a cui tendono maggiormente le classi medie?

Un terzo della spesa alimentare delle famiglie al ristorante

Secondo il rapporto **Coldiretti-Censis** 24,5 milioni di italiani mangiano fuori casa regolarmente e nel 2016 hanno speso circa 78 miliardi per farlo, cifra pari a un terzo del totale dei consumi alimentari delle famiglie, in aumento dell'8% rispetto al periodo pre crisi. Più nel dettaglio, nell'ultimo anno 50,3 milioni di italiani hanno mangiato lontano dalle mura domestiche almeno una volta e di questi metà lo ha fatto regolarmente. Un fenomeno destinato a crescere, visto che a gradire maggiormente il pasto outdoor sono i millennials. Ristoranti, osterie, trattorie di cucina italiana e regionale i locali più gettonati, dove hanno consumato cibi e bevande 48,6 milioni di italiani. Sono stati 28,7 milioni quelli che invece hanno affollato i ristoranti etnici (soprattutto cinesi e giapponesi). Ma crescono anche i pasti ordinati per telefono (11 milioni) o web (4 milioni), recapitati a domicilio. Si diffonde anche la "food sharing economy", con gli "home restaurant", dove sono protagonisti chef o cuochi amatoriali, promossi attraverso piattaforme so-



cial, e il social eating, cioè privati che preparano in casa cene e mandano inviti via internet. Per l'82,2% di quanti hanno partecipato al sondaggio, l'eccellenza nella ristorazione deriva dalla qualità delle materie prime, per il 72,4% dalla loro origine italiana e per il 66,4% dall'indicazione sul menu della provenienza degli ingredienti, che, se al 100% italiane, moltiplicano l'attrattività di un locale per il 93,5% del panel. Il salutismo a tavola, che induce il 58% dei ristoranti a proporre ricette gluten free e il 44% a preparare pietanze a Km zero, porta i cuochi ad acquistare direttamente dagli agricoltori, che nel 2017 risultano il primo canale di fornitura dei ristoranti: il 39% dei locali si rivolge alle aziende agricole contro un 34% che si avvale di grossisti e un 21% che predilige i mercati. Quasi un ristoratore su due (43%) sostiene che la propensione dei consumatori verso i prodotti a km zero sia destinata ad aumentare nei prossimi anni, mentre un altro 43% ritiene rimarrà costante e solo il 4% che andrà a scemare.



**Cafe
pans**

**LA BAKERY PANS
CRESCE E ARRIVA IN ITALIA.
APRI LA TUA CAFFETTERIA!**

pans
& COMPANY

**SI ESPANDE IN ITALIA CON
UN NUOVO FORMAT.
APRI UN LOCALE!**



 www.masterfooditaly.com

Chiedici maggiori informazioni, saremo felici di risponderti.

 franchising@masterfooditaly.com

Fondo per il bio in classe: un'opportunità da cogliere

Al termine dell'esame della Commissione agricoltura, la **Conferenza delle Regioni** ha dato l'ok all'intesa contenuta nel decreto interministeriale (Agricoltura, Istruzione e Salute i dicasteri coinvolti) che istituirà un fondo di 4 milioni per il 2017 e 10 milioni annui dal 2018 per favorire il consumo dei prodotti biologici nelle mense scolastiche (asili nido, scuole del-

l'infanzia, primarie e secondarie). Il fondo è destinato a ridurre i costi a carico dei beneficiari del servizio di mensa scolastica biologica, oltre a realizzare iniziative di informazione e di promozione nelle scuole. Le risorse vengono assegnate annualmente alle Regioni sulla base del numero dei beneficiari del servizio. Per molte si tratta di un'opportunità da co-

gliere, perché in gioco la qualità dei cibi destinati a bambini e ragazzi, permettendo al contempo alle famiglie di risparmiare e sostenendo le produzioni biologiche. Non solo: il decreto interministeriale prevede primaticamente da inserire nei bandi di gara, in modo da favorire il consumo di prodotti sostenibili e di ridurre lo spreco alimentare.



Scuole di Mazara del Vallo, appalti presenti e futuri

Affidato alla società **Bitti srl Unipersonale** di Castelvetro (TP), ha preso il via il servizio di refezione scolastica nelle scuole di **Mazara del Vallo**. L'appalto è stato assegnato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, che ha tenuto conto sia della qualità del progetto alimentare e di trasporto proposti, sia che del ribasso pari al 19,23% sull'importo a base d'asta di 3 euro a pasto. Gli Uffici del Primo settore comunale sono già al lavoro per bandire la nuova gara d'appalto annuale della

mensa, che coprirà l'ultimo scorcio dell'anno scolastico 2017/2018 e la prima parte dell'anno scolastico 2018/2019.

L'investimento complessivo previsto è di 160mila euro, ai quali vanno dedotti i risparmi del ribasso d'asta.

È prevista una compartecipazione economica per l'utenza suddivisa per fasce di reddito, la gratuità totale dei pasti sarà prevista per gli alunni le cui famiglie abbiano dichiarato un reddito inferiore a 6mila euro.

La bottega del Caffè di Cibiamo apre a Nichelino

Taglio del nastro per un nuovo punto vendita a marchio **La bottega del Caffè** presso il neonato centro commerciale *I Viali Shopping Park* a Nichelino (TO). Con questa opening, il **Gruppo Cibiamo**, proprietario del brand, consolida la presenza in Piemonte, dove oggi conta altre 5 location (a insegna **La bottega del Caffè**, **cibiamo** e **Virgin Active Café**).

All'insegna dell'autentica coffee experience all'italiana le miscele proposte in tutte le declinazioni e in tutti i modi (moka, espresso, microfiltrato, ecc), unitamente a una selezione di caffè regionali, speciali e cappuccini.



La nuova mensa dell'università di Perugia



Inaugurato il nuovo servizio mensa e bar per gli studenti al Polo di Ingegneria dell'**Università di Perugia** in zona S. Lucia.

Massima attenzione alla qualità e alla provenienza dei prodotti e degli alimenti base offerti, attraverso certificazioni di provenienza, rintracciabilità e localizzazione dei produttori, tra i quali figura la **Fondazione Agraria**: ecco i capisaldi del servizio da cui scompariranno plastica mono-uso, concentrato di pomodoro o prodotti similari, pesci d'acqua dolce di provenienza extracomunitaria, salse e in generale condimenti già pronti o preparati o con basi surgelati.

Massima attenzione invece al mondo della solidarietà, coi pasti non distribuiti donati a organizzazioni non-profit, secondo quanto previsto dalla legge 19 dell'agosto 2016.



Lavora con noi

SeRist, dal 1983 sinonimo di ristorazione collettiva italiana,
ricerca nuove figure professionali in
Lombardia, Piemonte, Liguria, Veneto e Lazio.

Per il potenziamento della nostra struttura, siamo alla ricerca di:

Operation AREA

- Area Manager
- Service Manager
- Dietitian
- Chef

Sales AREA

- Business Developer
- Public Tender Specialist

Se sei alla ricerca di una nuova sfida professionale invia il tuo CV a: candidatura@serist.it



OGNI GIORNO A UN PASTO DA TE.

Nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali, c'è Camst - La Ristorazione Italiana che soddisfa ogni giorno la tua esigenza di una alimentazione sana ed equilibrata. Con la qualità di prodotti selezionati e controllati fin dall'origine e con l'esperienza e l'affidabilità di persone che lavorano con passione. **Una grande offerta per tutti, su misura per te.**

CAMST 
LA RISTORAZIONE ITALIANA

camst.it

Messina, sotto l'albero i pasti per gli alunni

Pronto il bando per l'affidamento della refezione scolastica del **Comune di Messina**: 2,5 milioni di euro per il biennio 2018-2019. In totale saranno coperti 220 giorni scolastici ma il ribasso d'asta atteso potrebbe portare a una estensione del servizio. Per quanto attiene ai tempi, palazzo Zanca punta sulla pubblicazione del bando prima di Natale in modo da far sì che al ritorno sui banchi a gennaio, dopo un anno di sospensione, la somministrazione dei pasti possa finalmente ripartire. Una evenienza verificatasi per ben 6 volte negli ultimi 4 anni e di cui hanno fatto le spese gli alunni e gli studenti di ben 60 istituti cittadini nonché 80 lavoratori che in questi mesi non hanno beneficiato neppure della cassa integrazione.



100Montaditos arriva a Grosseto

100Montaditos aprirà a breve a Grosseto, nel centro commerciale *Aurelia Antica*. Il secondo punto vendita del format iberico in Toscana, dopo quello inaugurato a Firenze, darà lavoro a dieci persone, selezionate a novembre attraverso un apposito *Curriculum Day*: due dipendenti verranno impiegati come responsabili operativi, gli altri otto per il servizio al banco e in cucina.

Il format 100 Montaditos è nato sulla piccola spiaggia spagnola di Islantilla, Huelva, nel 2000: oggi conta oltre 300 location in Spagna e oltre 50 nel resto del mondo tra Italia, Portogallo, Belgio, Stati Uniti, Messico, Colombia, Cile e Guatemala.



Rossopomodoro tra Hollywood e Fico



Dopo la costa atlantica con le pizzerie di New York, Boston e Chicago, adesso **Rossopomodoro** conquista la west coast approdando a Los Angeles, con Hollywood la capitale mondiale del cinema. I forni con le tessere di mosaico dorato sono già in funzione nel nuovo Eataly, lo store del gusto italiano creato da **Oscar Farinetti** sviluppato su 6mila metri quadri distribuiti su 3 livelli, che qui opera in sodalizio con **Mario Batali**, **Joe Bastianich**, i **fratelli Saper** e, per la parte pizza, proprio con il brand napoletano fondato da **Franco Manna**. Che, pochi giorni più tardi, tornando in patria, ha aperto i battenti all'interno di **Fico**, il più grande parco dei prodotti agroalimentari tricolori al mondo, aperto lo scorso 15 novembre a Bologna.

Spontini porta il trancio "meneghino" a Como



Arriva sulle sponde del lago di Como la pizza "meneghina" di **Spontini**: dopo Monza, Brescia, e Bergamo, il noto marchio milanese ha aperto fuori dal capoluogo lombardo anche nella centralissima via Boldoni 26, con un locale di 250mq disposto su due livelli e dotato di 80 posti a sedere distribuiti anche in un dehor esterno di prossima apertura. L'immagine del nuovo locale segue quella che ha già riscosso successo a Milano nella pizzeria aperta in agosto all'interno della Stazione Centrale. Il design sarà caratterizzato da riferimenti agli anni 50 e corredato da un layout che parla un linguaggio internazionale, un mood estetico all'insegna dell'eleganza che prevede l'utilizzo di ceramica, mosaici e ottoni. Il locale offrirà il servizio al tavolo, ma anche la possibilità di gustare il famoso trancio in modalità take away.

Old Wild West insegna dell'anno 2017-2018

OWW, la burger&steak house più estesa d'Italia, è stata eletta migliore insegna italiana nella ristorazione servita.

Ad attribuire il riconoscimento migliaia di consumatori italiani che hanno espresso la propria preferenza per il format di casa **Cigierre** per la quarta volta negli ultimi cinque anni (le ultime tre consecutive), a conferma del gradimento per un'offerta presente in Italia con oltre 170 ristoranti. Un successo tanto più gradito nel quartier generale di Tavagnacco (UD) in quanto il *Premio Insegna dell'Anno* rappresenta il giudizio dei clienti. Di più: l'edizione del 2017 è ritenuta evolutiva rispetto alle precedenti, perché le categorie merceologiche sono state attualizzate e aggiornate con l'inserimento di nuovi aspetti di valutazione, come l'affidabilità di un'insegna e la sostenibilità, oltre agli altri fattori chiave come il rapporto qualità-prezzo, le promozioni, il servizio, la competenza e la cortesia degli addetti, l'assortimento dei prodotti offerti, l'atmosfera e l'innovazione. Un'edizione da record, quella di quest'anno, che ha visto sfidarsi 467 insegne vagliate da quasi 320.000 consumatori.



Autogrill svilupperà Pret in Nord America ed Europa

Autogrill aprirà dei punti vendita a insegna **Pret A Manger** nei principali aeroporti del Nord America e nel canale aeroportuale e ferroviario in Europa, Danimarca e Olanda in primis. In base all'accordo, il colosso italiano del people on the move gestirà le nuove aperture al di là dell'Atlantico attraverso la sua controllata **HMSHost**, mentre nel Vecchio continente sarà affidata a **HMSHost International**.

L'apertura dei primi due ristoranti è prevista nell'aeroporto di Copenhagen all'inizio del 2018, seguita poi da un taglio nastro in Olanda.

Secondo **Ezio Balarini**, chief

marketing officer Autogrill, l'accordo con Pret arricchirà il portfolio aziendale composto da oltre 300 marchi sviluppati in 31 paesi, con un'offerta unica nel suo genere: nata a Londra nel 1986 per offrire cibo fresco e naturale di produzione artigianale, Pret conta oggi oltre 440 punti ristoro in sette Paesi del mondo: Regno Unito, Stati Uniti, Hong Kong, Francia, Cina, Dubai e Singapore.



Grazie

A chi compie
un gesto per gli altri.



*Maggiori informazioni su www.bancoalimentare.it e www.coca-colahellenic.it.

Progressi stentati ma significativi

L'anno si avvia verso la sua conclusione. Non è per ora disponibile una base di dati sufficientemente corposa per mettere a punto un bilancio esauriente di quel che è accaduto nel corso degli ultimi dodici mesi.

Intanto però si può già cominciare a fissare qualche punto utile per individuare le tendenze più significative emerse in questo periodo.

Si può, in primo luogo, rilevare che, con ogni probabilità, il 2017 si concluderà senza lasciare grandi rimpianti: basta pensare alla minaccia del terrorismo tuttora diffusamente incombente, e ai riflessi negativi che ciò provoca sulla vita quotidiana di milioni di persone, per prevedere che non sarà molto folta la schiera di quelli che si conghiederanno con rammarico dall'anno che finisce.

Al tempo stesso, si può tuttavia notare che il 2017 è stato anche quello durante il quale, su scala mondiale, si è registrato un diffuso allentamento della crisi e questo, indubbiamente, costituisce un suo aspetto positivo che non va certo sottovalutato.

Se poi si volesse cercare di compilare la classifica delle "parole dell'anno, quelle cioè dalle quali è stato caratterizzato maggiormente questo periodo, si può ritenere che vi sono parecchi motivi per spingerne una in buona posizione: ed è la parola "divario".

Il divario esprime, nel suo significato letterale, sia la diversità di opinioni fra individui e o fra comunità, sia la differenza di livello tecnologico che esiste tanto fra questo o quel paese industrializzato quanto fra il loro insieme e quello dei paesi che invece sono meno avanzati. Ed è difficile negare che in entrambe queste accezioni il divario, nel 2017, è stato un termine sin troppo ricorrente.

Lo è stato nelle relazioni internazionali, in particolare in Asia e nel Medio oriente, dove l'accentuarsi, appunto, dei divari, alimenta inquietanti venti di guerra.

Lo è stato anche in campo economico, nel quale è diventata più pressante la ricerca delle strade per rendere meno rilevanti i divari che tanti percepiscono, in modo così da contrastare gli squilibri che i processi di globalizzazione hanno determinato fra gruppi di paesi e all'interno di molti fra loro.

Si attenua, peraltro, il divario di giudizi sugli effetti della globalizzazione in quanto fenomeno che segna la storia del 21° secolo.

Non cessa, beninteso, il contrasto fra gli avversari del globalismo e i suoi sostenitori che è invece sempre vivo.

Ma, secondo la previsione formulata ormai vent'anni fa dai due accademici anglosassoni David Held e Anthony McGrew, una sintesi produttiva fra le due impostazioni appare oggi meno lontana.

Del resto è la forza delle cose - è il dato di un mondo, come quello attuale, che è plasmato da estesi, rapidi flussi di merci e persone e da una sempre più stretta rete di informazioni - che spinge in questa direzione.

Non a caso è stato proprio questo fattore a rivelarsi importante nel rendere possibile quella sostanziale uscita dalla crisi che, pur fra costi sociali elevati, è avvenuta durante l'anno in corso.

Tale risultato è stato conseguito, come più sopra è stato ricordato, da un gruppo consistente di paesi.

Di questo gruppo fa parte, come confermano i dati più recenti, la zona Euro.

Il 9 novembre la Commissione Europea ha diffuso le "previsioni d'autunno" relative a quest'area e all'insieme degli Stati membri.

In entrambi i casi le indicazioni di Bruxelles sono confortanti e migliorano sensibilmente quanto era stato valutato appena pochi mesi fa.

Per la zona euro, su base annua, si registra un progresso del 2,5 per cento. Anche l'economia della Unione, nel suo complesso, dovrebbe, secondo la stessa fonte, chiudere l'anno superando le aspettative, segnando una crescita vigorosa (+2,3 per cento) di quattro decimali migliore delle stime di primavera.

Questo trend colpisce gli esperti soprattutto perché disegna uno scenario completamente diverso a confronto di un non lontano passato.

"Con la crisi dell'euro dell'estate del 2011, l'Europa – rileva sull'autorevole sito lavoce.info, l'economista Francesco Daveri – era diventata un problema tra le grandi aree del mondo per l'assenza di crescita e per i rischi di instabilità".

Oggi invece, commenta lo studioso, docente dell'Università Cattolica e di altri atenei in Italia e all'estero, l'economia europea "tira dritto e va avanti", forte di diciotto trimestri consecutivi di esiti positivi.

Daveri segnala in particolare due aspetti rilevanti: un tasso di disoccupazione che scende finalmente a una sola cifra (il 9% della forza lavoro) e una ripresa dei consumi misurabile dall'aumento, rispettivamente del 6 e dell'8 per cento, delle vendite al dettaglio in valore e in volume a fronte dei dati del 2013.

L'andamento dei consumi, inoltre, si riflette positivamente sulla produzione industriale che può, a suo volta, registrare un guadagno del 5% rispetto ai risultati conseguiti solo quattro anni fa.

Questo vento di ripresa spira, ormai da qualche tempo, anche in Italia.

Qui, informa la nota di ottobre dell'Istat, prosegue la fase positiva per il settore manifatturiero. Nella media del trimestre giugno-agosto l'indice della produzione industriale ha segnato un +2,2% rispetto ai tre mesi precedenti. Il fatturato dell'industria, misurato a prezzi correnti, conferma, nello stesso arco temporale, il trend positivo già evidenziato nei mesi scorsi. Il dato medio (+0,9%) scaturisce in misura più marcata (+1,1%) dal fatturato estero rispetto a quello conseguito all'interno (inferiore di quattro decimali di punto). La dinamica degli ordinativi, comunque, si conferma brillante su entrambi i versanti.

Anche sul versante del lavoro i progressi, pur restando più stentati, sono significativi.

Nel terzo trimestre l'occupazione è cresciuta sia fra gli addetti indipendenti, sia fra quelli dipendenti, anche se per un effetto largamente prevalente dei rapporti a termine. Il tasso di occupazione, comunque, è aumentato rispetto al trimestre precedente. Altrettanto si può dire per le vendite al dettaglio.

Questo scenario italiano potrebbe essere considerato soddisfacente, se non fosse turbato da una conseguenza in qualche modo paradossale: il ritmo più serrato che, di recente, l'Europa ha impresso alla sua ripresa sta rendendo sempre più evidente l'anomalia del nostro Paese. Questo, pur avanzando e bene, appare infatti destinato – se non riuscirà a fare ancora di meglio – ad occupare malinconicamente l'ultimo posto, per il triennio 2017-19, nella classifica della crescita fra tutti gli Stati membri dell'Unione.

Torna, insomma, a incombere il concetto di "divario": un termine che se, per esempio, viene usato come termometro per misurare il dato medio nell'Unione del rapporto debito/Pil (ormai proiettato sotto il 90%) con il 130 % dell'Italia, diventa troppo vistoso per passare inosservato.

E alimenta la tentazione di Bruxelles di richiamare, ancora una volta, il nostro Paese a una severa resa dei conti che potrebbe rivelarsi assai scomoda.

Antonio Duva



Chef Roy Salomon Caceres & CHEFTOP MIND Maps

Performing @ Metamorfosi, Roma, Italia





Ancora **calma piatta**

Poche le novità nel mercato della ristorazione collettiva; anzi, c'è chi dice che la vera e consolidata realtà consista oramai nella maturità del settore

L'anno scorso abbiamo iniziato la nostra analisi di mercato della ristorazione collettiva citando il beckettiano "aspettando Godot"...

Dobbiamo dire che anche il 2016 si è chiuso all'insegna di una serie di aspettative tradite: nulla di nuovo sotto il nostro sole. L'unica cosa che si muove, in effetti, sembrano essere gli investimenti finanziari delle Società, che continuano il loro trend ascendente, spinti dalle

esigenze dei committenti che, alle prese con congiunture sfavorevoli, tendono a riversare sui gestori della ristorazione le spese per il rinnovo degli impianti, per la sicurezza, per l'ammodernamento dei siti, per le manutenzioni e così via.

I fenomeni in evidenza

In questo panorama di calma piatta possiamo individuare comunque questi fattori:



Il Gruppo Elios, un mondo di attenzioni



Dietro ciascuno dei circa 600.000 pasti che offriamo quotidianamente ci sono i professionisti della Ristorazione Collettiva. Squadre di lavoro preparate per servire, con efficienza e puntualità, un grande numero di persone eterogenee. Controlli continui sulla qualità delle materie prime e dei cibi. Iniziative ed eventi per promuovere la cultura del benessere. Rispetto per l'ambiente e valorizzazione delle risorse locali.

Per questo il Gruppo Elios è leader in Italia nella Ristorazione Collettiva.

www.elior.it

elior 

Gemeaz
— elior —

Tab. 1

I 9 big della ristorazione collettiva

(Con ricavi specifici superiori a cento milioni di euro) €.000

	2015	2016
ELIOR RISTORAZIONE E GEMEAZ (GRUPPO ELIOR)	678.623	662.263
CAMST SC	426.924	448.071
CIR FOOD SC	382.400	390.232
SODEXO ITALIA SPA	315.190	314.200
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	194.900	195.400
PELLEGRINI SPA	197.864	199.446
COMPASS GROUP ITALIA SPA	160.039	166.474
DUSSMANN SERVICE SRL	136.354	154.640
VIVENDA SPA	141.651	103.832
TOTALE 9 BIG	2.633.945	2.637.212

Tab. 2

Gli 11 inseguitori

LADISA SPA	81.824	93.939
MILANO RISTORAZIONE	89.412	89.171
SERIST SERVIZI RISTORAZIONE SRL	89.632	72.397
MARKAS SRL	54.004	55.120
FELSINEA RISTORAZIONE SRL	45.738	47.050
PEDEVILLA SPA	40.625	44.900
INNOVA SPA	37.878	42.043
IFM SPA	33.134	32.658
E.P. SPA	28.831	31.419
SERCAR RISTORAZIONE COLLETTIVA SPA	26.459	27.356
BIORISTORO ITALIA SPA	25.412	23.908
TOTALE 11 INSEGUITORI	552.949	559.961
TOTALE 20 GRANDI AZIENDE	3.186.894	3.197.173

I dati, estratti dai rispettivi bilanci d'esercizio non consolidati, riportano solo i ricavi specifici conseguiti da ciascuna Azienda nella ristorazione collettiva, con esclusione pertanto di ristorazione commerciale, buonipasto, vending, facility management, ecc.

imprese di minori dimensioni. - Praticamente tutte le società, nelle loro relazioni sulla gestione, denunciano alcuni fattori comuni: il netto calo dei consumi nella ristorazione aziendale, l'intensità delle ripetute "spending review" nei settori delle scuole e della sanità pub-

26%

È la percentuale media di utili registrata dalle aziende analizzate

blica, il costante calo, nell'ordine del 10%, del numero di gare bandite, e la diminuzione del prezzo medio del pasto in tutti i segmenti.

Passiamo ad esaminare l'andamento delle singole società o gruppi, partendo dalla tabella numero 3 a pag. 24, che definisce le quote di mercato di ciascuno dei nove top player del settore.

I big al microscopio

Come si vede, anche nel 2016 la parte del leone l'ha fatta il

- La crisi economica non peggiora più, ma si è completamente stabilizzata: dato il suo perdurare, forse non dobbiamo più parlare di "crisi", ma di mutamento strutturale del mercato. Le 20 maggiori società della ristorazione collettiva non sono state capaci neppure di aumentare di quel misero 1,8% dell'anno precedente i loro ricavi, pur avendo, come vedremo in parecchi casi, provveduto ad incorporare altre società collegate o controllate. Se togliessimo queste, i ricavi sarebbero invece scesi.

- La situazione di stallo del settore è pienamente confermato anche dall'andamento dell'occupazione: come possiamo vedere nella tabella 7 a pag. 29, il numero delle risorse umane impiegate è rimasto del tutto invariato, confermando lo stato di sofferenza ormai cronico della produttività del settore. - Anche gli utili di bilancio sono rimasti praticamente invariati: nel loro complesso sono infatti passati dal 2,5% al 2,6% del fatturato, con una prevalenza dei miglioramenti ottenuti dalle



Tab. 3

Le quote di mercato

(sul totale dei 20 big)

GRUPPO ELIOR	20,5%
CAMST SC	13,9%
CIR FOOD SC	12,1%
SODEXO ITALIA SPA	9,7%
SERENISSIMA RIST. SPA	6,3%
PELLEGRINI SPA	6,2%
COMPASS GROUP SPA	5,2%
DUSSMANN SERVICE SRL	4,8%
VIVENDA SPA	3,2%

© Edifis Intelligence

Gruppo Elior, che da solo "occupa" un quinto del mercato. Nel corso del 2017 è proseguita l'energica opera di riorganizzazione delle sue attività, che è consistita nel completamento dell'integrazione delle diverse "anime" che lo compongono, ovvero delle varie società o segmenti gradualmente assorbiti: non solo **Copra** e **Gemeaz**, ma anche **Itinere** (la divisione che si occupa del servizio sui treni dell'alta velocità) ed altre realtà minori, come **Meridia**, **Hospes**, **La Cucinarte**, nonché il nuovo centro di cottura di

Zola Predosa, "la prima cucina industriale ecosostenibile", alimentata da un impianto di cogenerazione di energia. È proseguita anche la ricerca di sinergie e la razionalizzazione dei costi, ed il tutto non ha mancato di produrre i suoi effetti sul bilancio, che è sensibilmente migliorato. Notevolissima è poi la leadership del Gruppo nella ristorazione aziendale: il 37% di quota nel segmento che nella nostra rilevazione (Tab. 6 a pag. 26) comprende anche la ristorazione militare.

Al secondo posto, con quasi il 14% del mercato, troviamo

-10%

È il calo del numero delle gare bandite nel 2016 rispetto al 2015

Camst, che ben si piazza anche nella classifica relativa ai maggiori utili in cifra assoluta (8° posto, Tab. 4) ed in quella dei maggiori incrementi di ricavi, nella quale compare in sesta



posizione con il +5%, risultato che comunque in parte è in parte dovuto anche alla sua politica di assorbimento di società satelliti: dopo **Marangoni**, **Adriamatic**, **Descò** e **Agogest**, quest'anno è toccato infatti alla **Bioristoro**. La necessità di integrare queste realtà, unitamente al calo del prezzo medio del pasto nella misura di 4 centesimi, nonché all'incremento del costo orario del lavoro di 1 centesimo, come spiega il management della cooperativa emiliana sono i maggiori problemi emersi nel corso dell'anno. L'altra grande cooperativa,

la reggiana **CIR Food**, è l'immediata inseguitrice, che nel-

Tab. 4

I maggiori utili in €.000

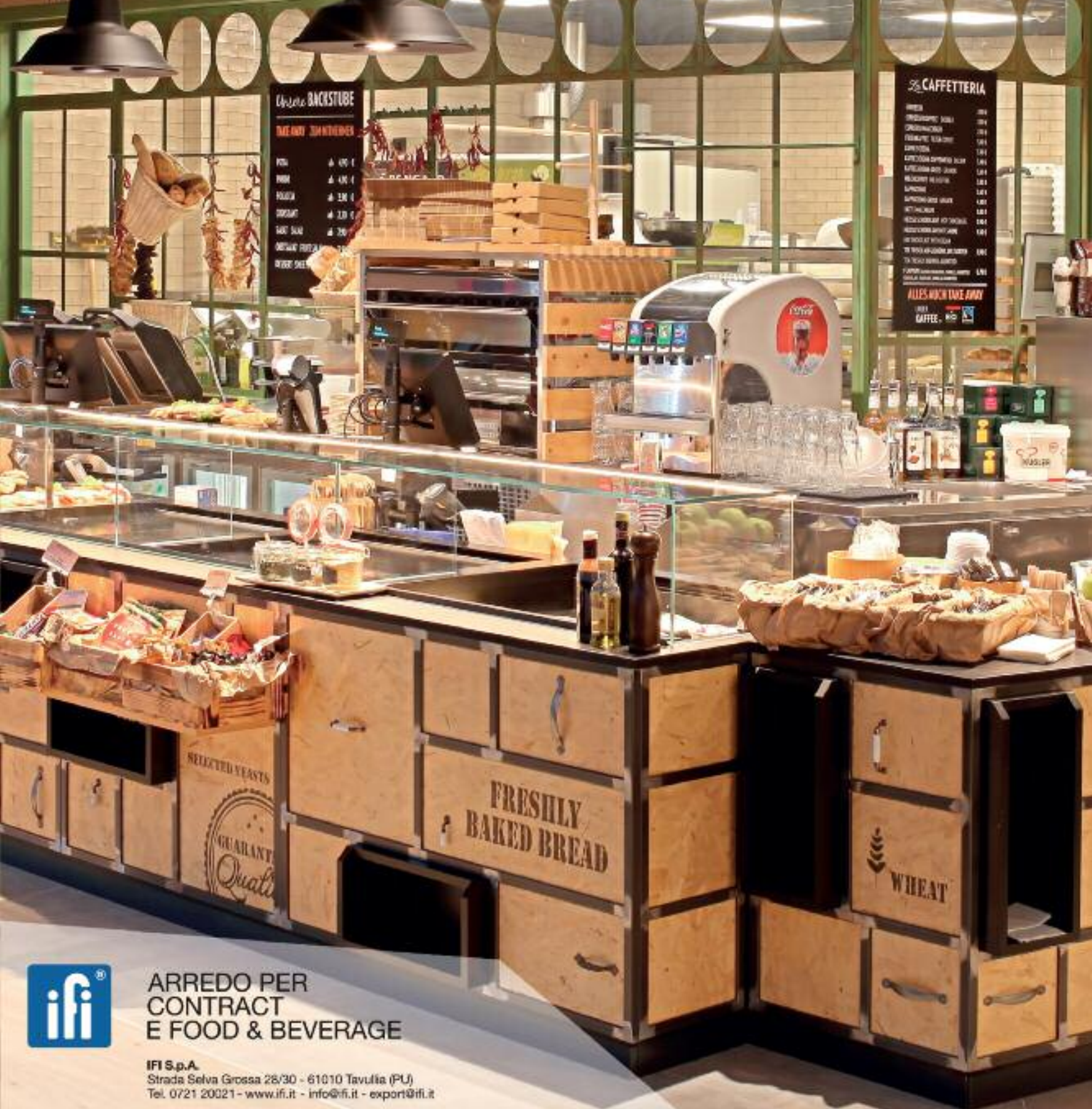
CIR FOOD SC	15.236
DUSSMANN SERVICE SRL	15.183
SODEXO ITALIA SPA	13.810
PELLEGRINI SPA	9.453
SERENISSIMA RIST. SPA	7.178
COMPASS GROUP ITALIA SPA	7.043
MARKAS SRL	4.411
CAMST SC	4.196
PEDEVILLA SPA	2.940
E.P. SPA	2.020

© Edifis Intelligence



FOCACCIA, PIZZA & BROT AUS SAUERTIG

Unsere BACKSTUBE



**ARREDO PER
CONTRACT
E FOOD & BEVERAGE**

IFIS.p.A.
Strada Selva Grossa 28/30 - 61010 Tavullia (PU)
Tel. 0721 20021 - www.ifi.it - info@ifi.it - export@ifi.it

Tab. 5

I maggiori incrementi di fatturato

LADISA SPA	14,8%
DUSSMANN SERVICE SRL	13,4%
INNOVA SPA	11,1%
PEDEVILLA SPA	10,5%
E.P. SPA	9,0%
CAMST SC	5,0%
COMPASS GROUP ITALIA SPA	4,0%
SERCAR RIST. COLLET. SPA	3,4%
FELSINEA RIST. SRL	2,9%
MARKAS SRL	2,1%

© Edifis Intelligence



l'anno in esame, pur segnando il passo quanto ad incremento dei ricavi, è l'impresa che segnala il miglior risultato di bilancio, nonostante la crisi specie nel settore delle commesse pubbliche.

Ma l'anno si distingue anche per altri aspetti, per l'attenzione posta a nuove strategie in primis, vale a dire l'espansione all'estero, questa volta in associazione con Camst tramite la joint venture **Creia**, e il rinnovato impegno nella ristorazione commerciale, anche qui, oltre che in proprio e cioè con le insegne di proprietà, in joint venture con il **Gruppo Feltrinelli** tramite il format **Red**.

L'esame dei competitor

Nella classifica delle quote di mercato, subito dopo troviamo **Sodexo**, anche quest'anno impegnata a monitorare la redditività dei contratti, in bilico a causa del calo del prezzo medio dei pasti e delle varie tornate di spending review. L'esito finale consiste in una sostanziale stabilità dei ricavi e contemporaneamente nel mantenimento anche di un buon risultato in termini di utile di bi-

lancio, che pone la società al terzo posto della relativa classifica (Tab. 4). Registriamo anche il consolidamento della tradizionale posizione nel mercato della ristorazione scolastica (Tab. 6), dopo l'arretramento registrato nell'anno precedente

20,5%

È la quota di mercato del gruppo Elixir sul totale dei 20 big player analizzati

in virtù della perdita del Comune di Roma. Quinto posto: **Serenissima Ristorazione**, con il 6,3% di quota di mercato. Il Gruppo consolida una ventina di società, alcune delle quali anche all'estero, in Spagna e Polonia (nell'anno in corso ne ha aperta, in partnership con un operatore locale, anche una negli Usa, dedicata alla vendita di birra).

Stabile nei ricavi, la serenissima società si piazza con oltre 7 milioni al quinto posto nella classifica degli utili, ed è nelle primissime posizioni nel seg-

mento sociosanitario, nel quale opera anche tramite tre società di project financing; i fabbisogni finanziari dovuti per questa attività, uniti a quelli derivanti dai tempi di pagamento pubblici, hanno causato nel recente passato notevoli problemi tra i soci, che adesso sembrano ridimensionati.

E arriviamo alla **Pellegrini**, che mantiene una quota del 6,2% ed il sesto posto tra i big della ristorazione collettiva.

Superato un importante contenzioso fiscale, e forte della sua nuova e performante sede

Tab. 6

I ricavi nei segmenti

In €.000.000

	AZIENDE	SCUOLE	SANITÀ
CAMST SC	168	188	92
CIR FOOD SC	68	190	132
COMPASS GROUP ITALIA SPA	104	36	26
DUSSMANN SERVICE SRL	51	20	83
GRUPPO ELIOR	370	173	119
PELLEGRINI SPA	121	24	54
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	27	43	124
SODEXO ITALIA SPA	112	118	84
VIVENDA SPA	21	50	33
TOTALE DEL SEGMENTO	1038	847	754

In corsivo: dichiarazioni aziendali o stime

© Edifis Intelligence

milanese (che è, come già scrivevamo l'anno scorso, un simbolo tangibile della lunga strada compiuta nell'arco di cinquant'anni di lavoro da questo vero pioniere della ristorazione

48.773

È il numero di addetti impiegato nella ristorazione collettiva dai 20 top player considerati

collettiva italiana), la Pellegrini ha conseguito quest'anno un lieve incremento nei segmenti aziendale e scolastico, mantenendo nel contempo la tradizionale leadership, della quale il management va particolarmente orgoglioso, nel campo

della ristorazione per Enti religiosi. Da registrare anche quest'anno la sua ottima prestazione sul fronte degli utili di bilancio, che le consente di mantenere il quarto posto nella classifica (Tab. 4).

E nella classifica degli utili continua a mantenere una buona posizione **Compass Group**, che quest'anno ha ricominciato a crescere anche nel fatturato (settima posizione, Tab. 5 a pag. 26).

La redditività è stata consolidata mediante una ormai ben collaudata politica di maggior efficienza nell'utilizzo delle risorse umane nonché di rinegoziazioni dei contratti di fornitura, mentre sul versante commerciale è proseguita, ma con minore ampiezza, la selezione dei contratti in base alla redditività.

Dussmann Service, che in clas-

sifica segue **Compass Group**, ha quest'anno sensibilmente aumentato la propria quota di mercato, guadagnando lo 0,4%, ascesa che vale la seconda piazza nella classifica dei migliori incrementi di ricavi (Tab. 5); ottimo anche l'utile di bilancio (dobbiamo peraltro considerare che gran parte del medesimo deriva dal facility management, l'attività principale del Gruppo), che pone la società bolzanina al secondo posto nella tabella 4: i due aspetti sottolineati ne fanno la società maggiormente performante del 2016.

In forte crisi si trova invece l'ultima impresa dei big: **Vivenda** precipita quanto a ricavi, e passa in territorio negativo quanto ad utili di bilancio registrando un, anche se non

drammatico, disavanzo. Il tutto fa seguito alle note vicende giudiziarie romane nelle quali il **Gruppo Cascina** è stato coinvolto.

Ovviamente non possiamo che augurare, come peraltro sembra, che queste vicende si siano concluse, con un ritorno alla normalità.

Uno sguardo agli inseguitori

A ridosso delle performance dei big, i movimenti di maggior rilievo sono tre, due individuali e uno più generale. Il primo consiste nel forte incremento di **Ladisa**, prima in classifica con un aumento, veramente eccezionale dati i tempi che corrono, del 14%.

La società, oltre che ben radicata al centro-sud (dove ge-



LARS.it



atmosfera di festa

I regali più belli sono quelli fatti col cuore. Per le grandi occasioni porta in tavola la tua creazione con la pasta all'uovo e goditi un'atmosfera di festa.

scopri il nostro assortimento su www.kochbz.it

DA OGGI PIU' FAI PUBBLICITA' MENO SPENDI



**Il Parlamento ha varato una norma che concede un credito d'imposta
fino al 75% (90% per le PMI) a chi incrementa almeno dell'1%**

l'analogo investimento pubblicitario a mezzo stampa effettuato l'anno precedente.

art. 57-bis DL n. 50/2017, conv. in legge con modificazioni dalla L.n. 96/2017



EDIFIS Le riviste EDIFIS sono a tua disposizione - per info: tel. 023451230 - 226 - email: dircom@edifis.it



stisce anche il CARA di Bari e la mensa Fiat nella stessa città), si è estesa anche al nord, aggiudicandosi importanti appalti, come la refezione scolastica di Genova e Moncalieri, e significative mense aziendali, come quella dell'ATM di Milano. Vedremo nei prossimi anni quale sarà lo sviluppo di questa promettente società. L'altra variazione degna di ri-

lievo è quella costituita da **Serist**: la società milanese ha definitivamente perso il contatto con i big (si è allontanata cioè dalla fatidica soglia dei 100 milioni di ricavi), registrando una significativa contrazione anche quest'anno, la più grande dopo quella di Vivenda; inoltre ha registrato anche quest'anno un risultato negativo di bilancio, in peggioramento anch'es-

so rispetto all'anno precedente. Anche a questa società va il nostro più vivo augurio di pronto "riscatto".

Il fenomeno più generale emerge tuttavia dall'esame della tabella numero 5, dalla quale si evince che, sulle 10 imprese che hanno conseguito i maggiori incrementi di fatturato, ben sette sono parte del gruppo delle "minori": il fenomeno pare in controtendenza rispetto all'andamento generale dell'economia, e meriterebbe di essere approfondito: aspettiamo però di ricevere il parere dei lettori di Ristorando che, da qualificati operatori quali sono, potrebbero probabilmente suggerire interessanti ipotesi.

Tab. 7

Numero dei dipendenti

	2015	2016
CIR FOOD SC	11.415	11.485
CAMST SC	11.184	10.911
SODEXO ITALIA SPA	10.269	10.361
PELLEGRINI SPA	6.147	5.765
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	5.218	5.221
VIVENDA SPA	2.117	2.712
MILANO RISTORAZIONE SPA	841	841
PEDEVILLA SPA	830	760
BIORISTORO ITALIA SPA	763	717
TOTALE DIPENDENTI	48.784	48.773





Il paradiso **del mordi e fuggi**

Anche nel 2016 l'evoluzione del fuoricasa si è orientata verso il segmento della ristorazione veloce. Una vera rivoluzione nel modo di mangiare alla francese

di Georges Garcin

Nell'universo della ristorazione veloce sembra, a prima vista, che la misura del successo sia basata sulla quantità più che sulla qualità.

Sul numero dei punti vendita e della loro cifra d'affari più che sulla competenza nella loro gestione e la relativa incidenza sul risultato finanziario.

Opinione superficiale che i grandi di questo piccolo mondo non prendono sul serio. Perché il profitto sta rimanendo l'obiettivo fi-

nale da raggiungere senza il quale nessuna strategia di sviluppo può essere immaginata. E per gli imprenditori imprudenti, ossessionati dalla ricerca della crescita, la rincorsa dello sviluppo sta diventando spesso un rischio fallimentare. Per questo, i principali protagonisti nazionali ed internazionali del foodservice hanno verificato, da alcuni anni a questa parte, che il mercato francese risulta essere fra i più generosi per ciò che riguarda i margini di guadagno,



decidendo così di considerarlo come prioritario per ciò che riguarda la loro espansione. Questo aspetto ha permesso al mercato francese di entrare nel club dei paesi campioni d'Europa nella specialità della ristorazione veloce, in compagnia di UK e Germania. La conquista della Francia da parte delle formule quick service è in realtà il risultato non di una ultima difesa contro un potere d'acquisto eroso da una crisi ormai finita, ma piuttosto una dichiarazione di guerra al rapporto prezzo-qualità della ristorazione tradizionale, diventato insopportabile. Remake alimentare di un famoso evento storico della storia della nazione quando Luigi XVI, dopo la notizia della presa della Bastiglia, diceva "C'est donc une révolution" e il suo ministro Rochefoucauld rispondeva "non Sire c'est une Révolution". E le rivoluzioni sono fatte per durare. Anche per questo, la rivista *Snacking France*, portavoce ufficiale del fenomeno, ha pubblicato un'indagine sulla ristorazione veloce, la cui analisi risulta molto interessante per le tendenze del fuoricasa.

Dalla mattina alla sera

Le performance della ristorazione veloce francese nel 2016 sono state apprezzabili grazie all'impulso delle cinquanta catene leader, le cui vendite hanno superato quota 20 miliardi di euro, registrando un progresso sull'anno precedente del 4%. Questo risultato è il frutto della somma di una serie di fattori, i più evidenti sono: l'aumento dei momenti di consumo; la creazione di concetti "premium" migliorando e diversificando l'offerta; la moltiplicazione dei siti di consumo



in particolare nelle caffetterie, nella grande distribuzione e nelle panetterie. C'è poi da considerare la concorrenza scatenata fra i fast food multinazionali con mezzi promozionali considerevoli; l'entrata sul mercato di nuovi marchi stranieri; lo sviluppo del segmento delle consegne; il fallimento della campagna statale in favore del rilancio della cucina tradizionale con il decreto "fait maison" e, dulcis in fundo, una moltitudine d'innovazioni più o meno felici destinate a migliorare gli ordini ed il servizio attraverso l'uso di soluzioni informatizzate che interagiscono con la clientela (totem touchscreen, app per il cellulare, etc). Ma di tutti questi elementi il più determinante è stato la moltiplicazione dei momenti di consumo nell'arco della giornata.

Certo l'ora di pranzo rimane la locomotiva della crescita, con il 70% delle prestazioni. Ma nel 2016 si è evidenziato un aumento del 5% della domanda sul segmento della prima colazione ed il ritorno della vecchia abitudine del "goûter" (la merenda). I promotori di questi due redivivi momenti sono i coffee shop anglo-americani che propongono una carta arricchita da bevande diver-

sificate e piccoli piatti. E, da parte loro, gli operatori della ristorazione veloce alla francese come **La Croissanterie**, **Brioche Dorée** o **La Mie Caline** non hanno perso l'occasione di adattare i loro vecchi concetti ai nuovi stili di consumo. Esempio naturalmente seguito da tutti i concorrenti della distribuzione alimentare, dalle boulangerie ai supermercati. Stessa tendenza per il ritorno

I fast food americani consolidano il loro potere

Malgrado la sua progressione, la nuova ristorazione veloce francese non sta rappresentando una minaccia per i fast food americani. Secondo *Gira Conseil*, i francesi hanno inghiottito 1,34 miliardi di hamburger nel 2016. All'inseguimento di **McDonald's**, c'è **Burger King** che dopo il suo acquisto



della merenda, che ha conquistato una parte del terreno a scapito dell'aperitivo. Per gli operatori della veloce, la crescita della prima colazione è stato il dato più interessante, sottolineato da uno studio di *NPD Group* che, fra le 8 e le 10 del mattino, ha registrato in Francia 760 milioni di prestazioni all'anno, con un ticket medio di 4,10 euro che, in gran parte dei casi, si somma alla spesa giornaliera dei clienti del fuoricasa.

della catena **Quick**, prosegue con successo il suo piano di sviluppo. La sua rete include già più di 100 punti di vendita con un piano al raddoppio nell'arco di un anno. Altri concorrenti americani sono arrivati sul mercato. In particolare, **Five Guys** che mostra i muscoli aprendo in luoghi di grande prestigio: a Bercy il suo primo locale; sui **Champs Élysées** il secondo (su una superficie di 1200 mq); a Disneyland il terzo; nell'attesa delle aperture di Opera e Stazione

Ferroviana Nord a Parigi. E **Steak'n Shake** che, dopo un lancio più discreto in provincia, sta operando già in 8 locali e prevede una rete di 20 punti vendita per fine 2017. Alcuni concetti nazionali sono riusciti a preservare uno spazio nella categoria dei fast food casual: **Big Fernand**, **East Street** o **Mythic Burger**.

Solo il gourmet burger Big Fernand con 36 punti di vendita ed un inizio di sviluppo internazionale, ha raggiunto la dimensione di una vera catena.

Alcuni altri fast fooder hanno scelto prodotti esotici per accelerare il loro sviluppo.

Il bagel, pane d'origine ebraica per esempio le cui catene più importanti sono **Bagelstein** con 70 ristoranti e **Bagel Corner**. Infine il gruppo **Le Duff**, al settimo posto nella classifica francese con un volume d'affari di 251 milioni di euro e gestore della catena **Bruegger's Bagel & Coffee** dagli Stati Uniti potrebbe, anche lui, importare il suo marchio in Francia.

La veloce alla francese si sta modernizzando

Di fronte all'invasione straniera, si è potuto valutare la capacità di resistenza della vecchia ristorazione veloce alla francese e del suo panino burro e prosciutto. La resistenza in effetti c'è stata su due fronti. Il primo, quello delle panetterie che hanno scoperto la forza delle reti di artigiani e della grande distribuzione organizzata.

Il secondo, quello delle catene leader del segmento, che hanno deciso di modernizzare una formula che aveva superato l'età della ragione nel secolo del cam-

I top player della ristorazione veloce francese				
	Società	marchi principali	giro d'affari (mln €)	Puti vendita
1	MCDONALD'S FRANCE	Mc Donald's	4.700	1.419
2	GROUPE BERTRAND	Quick, Burger King	947	455
3	YUM	KFC	489	207
4	AREAS	Marchi propri	332	401
5	GROUPE HOLDER	Paul	328	392
6	GROUPE LE DUFF	Brioche Dorée	251	344
7	DOMINO'S PIZZA	Domino's Pizza	226	325
8	LAGARDÈRE	Relay	223	548
9	SUBWAY FRANCE	Subway	180	490
10	MONT'S FOURNILL	La Mie Caline	151	222
11	STARBUCKS COFFEE	Starbucks Coffee	145	135
12	SSP	Bonne Journée, Ritazza	44	214
13	KELLY DELL	Sushi Daily	130	225
14	SUSHI SHOP	Sushi Shop	127	97
15	AUTOGRILL	Foodissimo, Pain à la ligne	106	90
16	LA CROISSANTERIE	La Croissanterie	100	227
17	PAINS ET SAVEURS	Class'Crôte	76	137
18	TOP BRANDS	Pizza Hut Delivery	69	122
19	WAGRAM FINANCES	Columbus	66	140
20	ERIC KAYSER	Boulangerie Eric Kayser	65	43
21	PLANET SUSHI	Planet Sushi	64	62
22	SUSHI GOURMET	Sushi	61	121
23	GROUPE SOUFFLET	Pomme de Pain	59	100
24	O'TACOS	O'Tacos	55	96
25	EXKI	Exki	52	30
26	FRANCE REST RAPIDE	Pat'à Pain	54	46
27	KAP DÉVELOPPEMENT	Le Kiosque à Pizzas	51	346
28	SOCOREST	La Boîte Pizza	67	129
29	AMORINO	Amorino	65	152
30	LES FROMENTIER	Les Fromentiers	39	73

FONTE: food service europe

biamento perpetuo. E hanno innovato in tutti gli aspetti i loro format, dalla diversificazione dell'offerta al loro modo di promuovere il marchio, gestire i punti di vendita, utilizzare le tecnologie digitali ed inventare nuovi prodotti.

Pizza e sushi per l'eternità

Un altro prodotto che resiste

alle mode e ai cambiamenti è la pizza. I pizzaioli tradizionali, i ristoranti a tema italiano e le catene sono in buona salute. Per loro lo sviluppo va ricercato sul segmento della consegna con l'utilizzazione di piattaforme di distribuzione e di gestione digitale degli ordini.

Il leader è, tanto per cambiare, a stelle e strisce: **Domino's Pizza France**. Ad esso va rico-

nosciuta la capacità di rappresentare il modello più chiaro del nuovo modo di promuovere un vecchio prodotto con una gestione digitale integrata dall'ordine alla consegna.

L'altro concetto storico, il sushi, dopo un lancio troppo veloce e disordinato, ha ritrovato la salute con l'inserimento dei principali marchi nei centri commerciali.

Pulizia Sanificazione



Ristorazione



Facility Management



Certificazione EcoSystem.
Soluzioni sostenibili
per la gestione
delle attività quotidiane

Sanità Pubblica e Privata
Business & Industry
Pubblica Amministrazione
Forze Armate
Scuole e Università
Residenze per anziani



www.dussmann.it

Alimentiamo l'ambiente

ladisaristorazione.it

3,4
milioni
di lampadine
non accese



Area comunicazione e marketing Ladisa

Il nostro modo di fare ristorazione è ispirato al rispetto ambientale e alla riduzione degli sprechi.

Per questo abbiamo avviato una serie di investimenti energetici in tutti nostri centri produttivi del territorio nazionale: la nostra sede di Bari, ogni anno, non immette in atmosfera 134 tonnellate di CO₂.

Abbiamo conseguito (primi nel Sud) la certificazione Carbon Foot Print.




Ladisa
QUALITY ABOVE ALL





Momenti di confronto

Dal recente incontro di Piacenza sulle criticità della ristorazione collettiva sono emersi temi e considerazioni d'interesse comune. Vediamoli

di Corrado Giannone, Monica Maj

Si è svolta il mese scorso presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza la seconda edizione del convegno "Nuove problematiche in ristorazione collettiva" organizzato dalla società Proteo con la media partnership di Ristorando.

Ad aprire i lavori, la dietista **Cristina Baggio** del Sian Ats-Pavia, con una interessante relazione sull'evoluzione dei servizi di Ristorazione scolastica dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri. La relazione ha toccato tutti gli aspetti del servizio, senza tralasciare le problematiche emergenti come: la chiusura progres-

siva delle piccole cucine a vantaggio dei centri cottura; la riduzione del numero di cuochi e delle ore lavoro con conseguente aumento delle derrate già trasformate, la selettività alimentare del bambino nella sua propensione a mangiare solo ciò che piace e le scarse o confuse cognizioni sull'alimentazione corretta del bambino da parte degli adulti con tutte le criticità in termini di mancata educazione alimentare che ne conseguono. L'intervento ha acceso un vivace dibattito tra il pubblico presente in sala e alcuni relatori sul problema del pasto portato





da casa, ultimo argomento toccato dalla Baggio, e tema sul quale recentemente si sono espresse le opinioni più disparate. L'occasione ci offre un importante assist per ribadire in questa sede i fondamenti del servizio di ristorazione scolastica che possono essere riassunti in tre aspetti. Il primo è quello igienico che prevede che la fornitura del pasto da parte della ditta appaltatrice venga svolto mantenendo la temperatura adeguata per tutte le varie tipologie di alimenti, modalità difficilmente garantite in caso di pasto portato da casa, con la possibilità quindi di consumo da parte di un bambino di cibo non sempre sicuro dal punto di vista igienico.

Il secondo aspetto è di tipo nutrizionale e prevede che il menu fornito nella mensa scolastica sia formulato in modo da soddisfare il più possibile le indicazioni nutrizionali fornite dai LARN (Livelli di Assunzione Rac-

comandata di Nutrienti per la Popolazione Italiana) e dalle Linee Guida nazionali e internazionali sulla corretta alimentazione del bambino, garantendo la varietà e l'alternanza dei cibi proposti.

C'è poi una forte componente educativa: il pasto in mensa permette ai bambini di consumare alimenti di alto valore nutritivo. Tali alimenti, anche se poco o non graditi, consumati in un contesto di imitazione (i compagni e le insegnanti mangiano gli stessi alimenti) e senza possibilità di alternativa, diventano accettabili e anche graditi al bambino.

Per tutti questi motivi molte Asl/Ats forniscono semplicemente un parere favorevole al consumo di pasti a scuola unicamente prodotti dal centro cottura della ditta appaltatrice o dalla cucina comunale in caso di gestione diretta del servizio. Ma torniamo al convegno.

All'intervento della dietista ha

fatto seguito quello di **Davide Cassi**, professore di Fisica della Materia all'Università di Parma studioso di temi come la materia disordinata, i frattali, la gastronomia molecolare e la teoria dei grafi. Da una decina d'anni il docente applica alla gastronomia i suoi studi sulla geometria e le proprietà dei sistemi complessi. Ha collaborato e collabora con chef e pasticceri di tutto il mondo alla realizzazione e sperimentazione di nuove ricette. Cassi ha ricordato come negli ultimi tre lustri il mondo dell'alta cucina è stato il teatro della più grande rivoluzione della sua storia. La collaborazione tra cuochi e scienziati ha portato all'introduzione di un numero impressionante di nuove tecniche e all'elaborazione di una

quantità di ricette superiori a quella di tutti i secoli passati. Superato un breve periodo di critiche incompetenti e infondate, il mondo della cosiddetta cucina molecolare sta ora entrando lentamente nella quotidianità di ristoranti e cucine domestiche. Così come, da anni, nessuno si stupisce più del forno a microonde, da un po' di tempo sono del tutto normali anche il sifone e la cottura sottovuoto. Ma esistono anfratti meno noti del settore, infatti si può usare l'azoto liquido per trasformare in gelato una tazzina d'espresso, o come si può cucinare divi-

namente il pesce nella lavastoviglie.

Via i chili di troppo

Dalle sofisticate tecniche di cottura alle malattie da sovrappeso. Il professor **Salvatore Ciappellano** dell'Università di Milano ha posto l'accento sulla crescente epidemia di obesità che sta interessando non solo il nostro paese ma l'intero pianeta. Il 25% dei bambini e adolescenti in sovrappeso ha un genitore obeso, il 34% dei bambini e adolescenti obesi ha tutti e due i genitori obesi. Da qui la necessità di pianificare campagne di educazione alimentare a lungo termine che possano coinvolgere genitori e figli. Ciappellano ha infine posto l'accento



sulle conseguenze dell'obesità, dalle lesioni all'apparto osteo-articolare, alle malattie coronariche sino ad arrivare ai risvolti psicologici.

È stata poi la volta della dottoressa **Emilia Guberti**, dirigente del Sian dell'Asl di Bologna, che ha parlato di F-menu, il primo menu per la salute delle donne nelle mense della ristorazione collettiva realizzato nell'ambito del progetto interregionale CCM Ministero della Salute "Okkio alla Ristorazione". Si tratta di un menu rivolto, in particolar modo, alle donne che usufruiscono delle strutture di ristorazione collettiva coinvolte nel progetto. Il menu è realizzato ponendo particolare attenzione alle donne in età fertile, si basa sui principi della dieta mediterranea e tiene conto della sta-

gionalità, della sostenibilità e del "food cost". È adatto anche alle donne celiache e, con alcune sostituzioni, a quelle che seguono un'alimentazione vegetariana. È ricco di acidi grassi omega 3, in particolar modo DHA, acido docosaesaenoico, grazie alla presenza dello sgombrò, mentre per le donne vegetariane e vegane è prevista, come alternativa, l'aggiunta di mandorle, che contengono l'acido alfa linolenico, acido grasso polinsaturo precursore del DHA. Gli alimenti scelti per il menu riescono a coprire circa il 70% della dose giornaliera raccomandata per i folati, importanti nella prevenzione delle malattie cardiovascolari oltre che fondamentali per le donne in età fertile in previsione di una gravidanza. Infine, una costante del menu



è l'utilizzo di olio extravergine di oliva e di poco sale, solo iodato. È poi prevista una versione estiva caratterizzata da un basso contenuto calorico: la quota calorica del pranzo è stata ridotta del 20%, mantenendo comunque tutti i nutrienti importanti per la salute e permettendo

alle donne di stare un po' più leggere durante la stagione calda. Il menu contiene inoltre beta-carotene, composto precursore della vitamina A, presente in melone, pesche, bieta e fagiolini, che protegge la pelle durante l'esposizione solare. A concludere i lavori della matti-



.. lo snack che vuoi tu , con qualcosa in più !..

Sandwich e Tramezzini , Tartine e specialità gastronomiche. Lo snack salato è la ns. passione. La ns. flessibilità e la ns. qualità, ci vedono Vs. partner ideale per il settore del Vending, GDO, Horeca, Catering e Banqueting. Prodotti ad-hoc e private label, oltre alla ns. Linea Top e alla linea Halal, sono solo alcune delle innovative soluzioni che Adueda in grado di offrirVi. Tanti packaging alternativi in grado di offrire un prodotto sempre fresco anche con 30 gg di shelf-life. Siamo un'azienda dinamica per un mondo in continuo cambiamento. Per contatto diretto 339.5300809.



Laboratorio Gastronomico Due A.A. srl - Via Galvani
5/7, 20018 Sedriano (MI) P.I. 04530110966
laboratorioadueda@gmail.com www.adueda.com

nata c'è stato l'intervento del sottoscritto che ha riguardato i capitolati d'appalto della ristorazione. Ho sottolineato che un buon servizio di ristorazione non può prescindere da un buon capitolato che tenga conto di tutti gli aspetti che sottendono il servizio, ne fissi gli standard e per ognuno di essi stimi i costi in modo che i prezzi posti a base d'asta siano congrui. Ho ricordato altresì le novità introdotte dal nuovo codice degli appalti in materia ambientale, con particolare riferimento all'Art. 34 che riguarda i CAM e l'Art. 144 che indica la tipologia di derrate da inserire come criterio di valutazione nonchè l'obbligo introdotto con l'articolo 23 per le stazioni appaltanti di stimare il costo del lavoro sulla base delle tabelle ministeriali su base provinciale.

Nel pomeriggio il convegno ha registrato un interessante fuori programma: la dottoressa **Silvia Bardelli**, responsabile del servizio Ristorazione del *Comune di Cremona* ha parlato del progetto: *Scegli il tuo menu, alimenta il tuo benessere*. Il progetto prevede la possibilità, per ora unica in Italia, di poter scegliere tra due menu alternativi. Al termine di un grande lavoro di coordinamento sono stati predisposti due distinti menu, uno cosiddetto standard ed uno sperimentale. Il menu sperimentale avrà alcune peculiarità che si rifanno alle più recenti indicazioni nutrizionali, stabilite dal World Cancer Research Fund International (Wcrf) – Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro e dal World Health Organization (Who) – Organizzazione Mondiale della Sanità, ma sarà ca-

ratterizzato soprattutto da una presenza più significativa di verdure e legumi cucinati in modo accattivante. Altro aspetto fondamentale di questo menu è che ogni genitore potrà scegliere se richiederlo o meno per il proprio figlio a parità di costo. La finalità è offrire e garantire alle famiglie la possibilità di scegliere il menu per i loro figli in assoluta autonomia e senza obblighi.

Il progetto Batman

Annamaria Acquaviva dietista e segretaria regionale Emilia



Romagna ha illustrato il progetto Batman - Bambini a tavola (Bambini A Tavola; Motivazioni che inducono difficoltà di Applicazione di Norme di corretta alimentazione e stile di vita da parte di bambini dai 3 ai 10 anni in condizione di sovrappeso od obesità e delle loro famiglie). Il progetto, realizzato con il supporto dello IOR, Istituto Oncologico Romagnolo, mira ad aiutare le famiglie di bambini in condizioni di sovrappeso o obesità attraverso un percorso nutrizionale gratuito che trasmetta le cono-

scenze di corretta alimentazione e stile di vita utili al bambino; nel contempo ha l'obiettivo di individuare gli ostacoli e le difficoltà che talvolta sono incontrati dalle famiglie nel realizzare uno stile di vita sano. Infatti, nonostante i tanti programmi di promozione della salute svolti in Italia, un bambino su tre ha problemi di peso: il 20,9% è in sovrappeso e il 9,8% è obeso ("OKkio alla SALUTE", report 2014): dunque un bambino su tre ha problemi di peso e ne conseguono importanti ripercussioni sulla salute fisica e psicologica dei piccoli.

Ad **Anna Rita Loschi** professoressa dell'*Università di Camerino* è toccato il compito di parlare delle problematiche emergenti in sicurezza alimentare e del fenomeno degli home restaurant, un argomento molto attuale ma non ancora soggetto a una normativa precisa. La Loschi ha ricordato anche come alcuni alimenti possano, da un punto di vista igienico sanitario, essere molto pericolosi per i pazienti in cure oncologiche, ponendo l'attenzione su questa fascia sensibile di popolazione.

Michela Benvenuti, logopedista dell'*Asl di Piacenza* ha ricordato la collaborazione tra il suo gruppo, coordinato dal dottor **Roberto Antenucci**, e il *Comune di Piacenza*. Sono infatti 15 i bambini affetti da disfagia a cui vengono somministrati menu a consistenza modificata. Questi menu sono la conclusione di un percorso effettuato con i cuochi delle ditte di ristorazione e il gruppo Disfagia al fine di somministrare alimenti belli, buoni e colorati ma dalla giusta consistenza.

Compito di chiudere il convegno al professore dell'*Università Cattolica* **Filippo Rossi** che ha dovuto rispondere alla domanda: "Alimenti bio nella ristorazione, sono un valore aggiunto?". Dopo aver indicato numerosi studi, Rossi ha motivato la sua risposta affermando che il rischio micotossine negli alimenti bio è aumentato dalla minor difesa fitosanitaria in campo e in magazzino, ma la presenza di fitofarmaci nei vegetali biologici è quasi nullo e comunque sempre con livelli inferiori rispetto a quello degli alimenti convenzionali. Prendendo in esame il latte bio e confrontandolo con il latte convenzionale si è visto che il primo ha più acidi grassi polinsaturi ma un maggior rischio di aflatossina M1. In conclusione ha risposto alla domanda iniziale con un no: non ci sono ancora sufficienti argomenti per ritenere il bio un valore aggiunto nella ristorazione. Su quest'ultima affermazione non siamo d'accordo perché il metodo di produzione biologica ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, e adotta pratiche colturali meno impattanti.

Ogni Giorno, dal 1987

B I O R I S T O R O

I T A L I A

UN
progetto
DI VITA

*BioRistoro Italia è una realtà affermata
tra le più accreditate aziende nel mondo
della ristorazione collettiva,
come dimostrano le tante certificazioni
UNI EN ISO che ne riconoscono
la Qualità del servizio.*

BIO
RISTORO
ITALIA

bioristoroitalia.it

Bilanci e **prospettive**

Dal quadro normativo di riferimento a prospettive e criticità del settore. Così Serenissima Ristorazione inquadra presente e futuro della propria attività nelle attuali logiche di mercato

di A.A.

La società vicentina può dirsi Serenissima di nome e di fatto. Con una quota di mercato che supera il 6%, e 7 milioni di euro di utili (anno 2016), l'azienda guidata da Mario Putin può guardare al futuro partendo da solidi risultati.

Ciò non toglie, che il comparto della collettiva navighi da un po' di anni a questa parte, in acque piuttosto agitate. Se è vero che non si può più parlare di crisi, è pur vero che la situazione attuale descrive un mercato in stallo, il cui andamento potrebbe essere ben rappresentato da una linea orizzontale. Questo trend è il frutto di una serie di fattori che in estrema sintesi si possono ricondurre al calo dei consumi nel segmento B&I, al peso delle reiterate spending review nelle scuole e nella sanità pubblica, alla flessione del numero di gare bandite, all'erosione generalizzata del prezzo medio dei pasti e ad una serie di spese (messa a norma di impianti, ristrutturazione di siti e manutenzioni varie) che le stazioni appaltanti tendono ormai a imputare ai gestori dei servizi.

Abbiamo chiesto a **Mario Putin**, Presidente e AD di Serenissima Ristorazione, di inquadrare l'attività della sua azienda attraverso una serie di considerazioni relative ad alcuni temi cari a tutti gli operatori della collettiva. Ecco cosa ci ha detto.

A proposito di Codice degli Appalti

1 Nei primi mesi di applicazione della nuova normativa, il (nuovo) Codice degli Appalti ha appesantito il sistema gare, avendo, in alcuni casi, imposto alle imprese adempimenti formali che aggravano l'iter di produzione dei documenti amministrativi da presentare in corso di gara, rispetto alla precedente disciplina. Ne è un esempio la richiesta, in caso di RTI, che l'intera terna di subappaltatori si accrediti al PassOE, oberando ulteriormente la produzione di documentazione. In altri casi, con la nuova disciplina, sono addirittura state introdotte modifiche al codice del processo amministrativo che, probabilmente, nelle intenzioni del legislatore, avrebbero dovuto rappresentare un meccanismo di deflazione del contenzioso amministrativo, ma che, nelle prime applicazioni pratiche, si sono invece rivelate come un ulteriore elemento di "complicazione", poiché hanno aumentato, anziché diminuito, i ricorsi ai Tribunali Amministrativi Regionali e, conseguentemente, ai Consigli di Stato (mi riferisco in particolare alla previsione dell'art. 204 D.Lgs. n. 50/2016, sui ricorsi giurisdizionali).

Osserviamo tuttavia che il nuovo Codice degli Appalti non è ancora riuscito a standardizzare il processo amministrativo di gara, in quanto spesso ciascuna amministrazione può richiedere documentazione aggiuntiva a quella obbligatoriamente prevista, anche in fase di aggiudicazione. Naturalmente, come per tutte le nuove normative che entrano in vigore, è fisiologico che vi sia un iniziale periodo di assestamento/adattamento.

Pur comprendendo la finalità e la ratio di alcune norme - che mirano a garantire la massima trasparenza e la massima regolarità dell'iter di gara ed hanno altresì lo scopo di evitare fenomeni distorsivi - sembrerebbe, però, che alcune scelte del legislatore, sebbene dichiaratamente finalizzate a rappresentare una sorta di semplificazione delle procedure, vadano talvolta a complicare la procedura medesima e a mettere in difficoltà gli operatori, tanto gli enti committenti quanto le imprese concorrenti. Bisognerà abituarsi, a poco poco, condividendo con le stazioni appaltanti il più corretto *modus operandi*, anche alla luce degli orientamenti giurisprudenziali che, nel tempo, si andranno a consolidare.



MARIO PUTIN,
presidente e AD



2

Capitolati e centrali d'acquisto regionali

In base alla nostra esperienza, abbiamo potuto notare che, se da un lato i capitolati di gara prevedono indicazioni tecniche e organizzative che tendono a uniformare l'offerta per ogni struttura con la conseguente possibilità di razionalizzare e curare in maniera molto più attenta taluni processi, dall'altro, tale impostazione sembra non rispondere sempre alle reali aspettative del committente finale.

Si verifica, infatti, uno scollamento tra le esigenze reali dei singoli committenti e le indicazioni dei capitolati, in quanto vi è poco spazio per la personalizzazione del servizio.

Pertanto, nonostante il nostro massimo impegno a garantire elevati livelli di qualità e attenzione nelle soluzioni progettuali all'interno del perimetro consentito dai capitolati delle procedure indette tramite centrale unica di acquisto, notiamo che spesso, in fase di valutazione, si prediligono le scelte più vicine al principio di uniformazione e meno quelle frutto di un'attenta riflessione orientata alla personalizzazione dell'offerta.

Assistiamo sempre più spesso alla pubblicazione di capitolati di gara che richiedono elevati standard di qualità, che tuttavia non premiano l'attenzione e l'impegno che il concorrente è disposto ad assicurare, in quanto le formule matematiche di aggiudicazione nascondono le consuete logiche al ribasso.

3

I pagamenti della Pubblica Amministrazione

In relazione alle tempistiche di pagamento da parte delle P.A. possiamo definire la situazione molto diversificata su tutto il territorio nazionale, dove persistono ancora molte situazioni critiche, nonostante stia emergendo qualche esempio virtuoso in discontinuità rispetto al passato. Nel settore dei Project Financing stiamo invece riscontrando mediamente un aumento dei tempi di pagamento; ciò è dovuto dall'allungamento della filiera degli attori, poiché ogni pagamento è vincolato agli incassi del concessionario e, conseguentemente, ai tempi amministrativi necessari a quest'ultimo per disporre i pagamenti. Possiamo comunque affermare che mediamente i tempi di pagamento sono aumentati di qualche giorno. Tuttavia, grazie alla nostra struttura finanziaria e alla politica perseguita dai nostri soci di accantonamento degli utili, nel corso degli anni, siamo stati in grado di realizzare una liquidità di cassa tale da consentirci di affrontare l'allungamento dei termini di pagamento e di non dover riconoscere interessi al sistema bancario, ponendoci invece in situazione attiva sotto questo versante. Va inoltre ricordato che, a fronte dei suddetti ritardi, siamo tenuti a corrispondere puntualmente gli stipendi ai nostri dipendenti; così come per molti nostri fornitori, che rientrano nelle previsioni dell'art. 62 del DL. 1/2012, i termini di pagamento si rendono tassativi a 30 - 60 giorni.

4

Calo della domanda e aumento delle pretese

Confermiamo che, dal punto di vista degli operatori del settore, due dei grandi problemi del mercato rivolto al segmento pubblico (in particolare quello socio-sanitario) è da sempre la diminuzione dei

Serenissima Ristorazione in breve

Numero addetti (totale): **5.350**

Numero addetti segmento aziendale: **536**

Numero addetti segmento socio sanitario: **2.867**

Numero addetti segmento scuole: **1.444**

Giro d'affari ristorazione collettiva (totale anno 2016): **195.400.000 €***

Giro d'affari ristorazione aziendale: (anno 2016): **27.200.000€**

Giro d'affari ristorazione socio-sanitario: (anno 2016): **124.900.000€**

Giro d'affari ristorazione scolastica: (anno 2016): **43.300.000€**

Numero pasti erogati (anno 2016): **34.797.573****

* solo ristorazione collettiva, esclusi quindi locali pubblici, pulizie, servizi ausiliari e distributori automatici

** relativo alla ristorazione collettiva

volumi di pasti erogati a fronte delle previsioni dei capitolati d'appalto e la continua richiesta di riduzione dei prezzi. A tali tendenze, che si sono consolidate in maniera preoccupante, si associa una pretesa di aumento di qualità dei prodotti e dei processi che diventa difficilmente sostenibile e ricade completamente sul gestore (si pensi, ad esempio, agli incrementi dei CAM introdotti dal nuovo Codice degli appalti). Le stesse procedure d'appalto indette dalle PA celano, dietro ad un'apparente formula che dovrebbe premiare la qualità, gare al ribasso di prezzo.

Serenissima Ristorazione in questi anni si è impegnata ad ottimizzare i propri processi produttivi e ridurre quanto più possibile i margini di spreco, migliorando la propria organizzazione interna e investendo in nuove tecnologie di produzione.

Come sarà il moderno ristorante aziendale

Serenissima Ristorazione ha recentemente introdotto nella propria offerta ristorativa l'utilizzo del distributore automatico di pasti pronti. Ciò si è reso possibile grazie allo sviluppo del cook & chill: tecnica che l'azienda continua a migliorare, attraverso la ricerca e lo sviluppo, nonché l'acquisizione di attrezzature che assicurano alta produttività e garantiscono pasti sicuri, con elevate caratteristiche organolettiche, anche se consumati a distanza di alcuni giorni dalla produzione. Questa tipologia di vendita incontra le necessità delle aziende che non hanno una cucina interna, che sono magari dotate di spazi limitati, oppure che necessitano di un servizio mensa a cena, seppur per un limitato numero di utenti. Una soluzione veloce, senza mai perdere di vista la qualità del pasto, che spesso risponde anche all'esigenza di quei lavoratori che hanno poco tempo a disposizione per la pausa pranzo o tempistiche molto diversificate rispetto ai tradizionali orari di apertura della mensa aziendale. Serenissima Ristorazione pone l'attenzione anche sul ristorante interno ai luoghi di lavoro, cercando di creare un ambiente confortevole e rilassante

5

con spazi moderni e funzionali in grado di servire velocemente, senza tempi d'attesa, dipendenti ed ospiti prendendosi sempre cura della presentazione del piatto.

6

Il futuro del catering socio-sanitario

Purtroppo continuiamo a registrare una riduzione dei volumi dei pasti erogati in ambito ospedaliero (circa il 10% in meno negli ultimi 6 anni) con inevitabile riflesso sul fatturato; fenomeno che rende le gestioni sempre più difficoltose e sottrae marginalità alle stesse.

Al contempo, negli ultimi anni siamo stati impegnati a far fronte alle varie edizioni di spending review da parte degli enti pubblici, che in ogni occasione, sono partite da una richiesta di riduzione del 5% del fatturato. A ciò si deve aggiungere che ad ogni nuova edizione dei prezzi di riferimento dell'ANAC (Autorità Nazionale Anticorruzione), questi vengono costantemente ribassati, sebbene sia da riconoscerle il merito che nell'ultima pubblicazione del 2016 abbia introdotto un approccio più dettagliato nella definizione delle diverse tipologie di servizio di ristorazione presenti sul territorio nazionale. L'andamento sopra evidenziato, è stato tuttavia bilanciato da nuove acquisizioni di commesse. Per affrontare correttamente questo contesto, Serenissima Ristorazione ritiene fondamentale lo sviluppo delle tecniche di produzione collegate alla tecnologia cook & chill che consente di realizzare ottimizzazioni di processo e, soprattutto, in riferimento al segmento socio-sanitario, di aumentare la sicurezza igienico-sanitaria dei pasti prodotti. L'utilizzo del cook & chill porta con sé un aspetto non secondario: la ricerca e l'implementazione necessarie ad aggiornare le tecniche e rimanere al passo con le richieste del mercato, richiedono continui finanziamenti e importanti investimenti, che presuppongono una solidità di base da parte della società.

7

La situazione nelle scuole

Le principali criticità nel medio-lungo periodo vanno cercate nel prezzo sempre più basso chiesto dai comuni accompagnato da maggiori servizi inclusi nel costo pasto. Ci sono poi gli oneri per la riscossione del costo pasto a carico di Serenissima Ristorazione, i



costi per la creazione del portale dedicato alla prenotazione del pasto, la richiesta di migliorie strutturali maggiori prodotti green, bio ecc. A cui fanno seguito l'utilizzo di mezzi elettrici per i trasporti, e la gestione assai critica delle morosità e del relativo recupero del credito. sotto il profilo nutrizionale notiamo una maggiore richiesta di menu vegetariani, ma che siano in linea con i LARN di menu che contengano proteine vegetali, in modo da ridurre il consumo di carni rosse, la richiesta di intensificare lo svolgimento di attività di formazione a bambini e famiglia sulle buone abitudini alimentari e l'aumento delle diete speciali per patologie alimentari. Per quanto riguarda la lotta agli sprechi alimentari, Serenissima Ristorazione aderisce al progetto del "Buon Samaritano". Dispone cioè di protocolli che prevedono procedure per la somministrazione di pasti non utilizzati, ma perfettamente integri e consumabili, alle persone più bisognose e svantaggiate. Per fare ciò abbiamo in essere accordi con la Caritas e diverse associazioni e onlus che si occupano di ritirare i pasti e di ridistribuirli.

A proposito di Project Financing

Serenissima Ristorazione ha ormai acquisito un'importante esperienza nel settore dei Project Financing, che ha iniziato a seguire e progettare sin dal 2005, per poi iniziare le prime gestioni a partire dal 2012. Attualmente i progetti di Project Financing in cui è presente Serenissima Ristorazione sono vari, prettamente in ambito ospedaliero e localizzate in regioni del Centro e del Nord Italia. Si tratta di una formula gestionale che indubbiamente consente la realizzazione di importanti opere pubbliche che, probabilmente, senza l'investimento di capitali privati, sorgerebbero con tempi molto più lunghi. Fra gli aspetti positivi, inoltre, anche il fatto che le strutture realizzate risultano essere solitamente all'avanguardia a livello tecnologico e vi è spazio anche per sviluppare servizi no-core (come la ristorazione) che guardino all'innovazione.

Anche in questo caso, tuttavia, la politica di ribasso continuo dei prezzi ci spinge sempre di più a divenire protagonisti nelle società di progetto e di non limitarci al mero ruolo di fornitore di servizio, che, in quanto tale, deve adeguarsi a tariffe molto basse, perché così imposte dal concessionario. Serenissima Ristorazione è pertanto pronta ad investire ancora di più, acquisendo quote di partecipazione significative, e a liberare maggiori capitali da impiegare per lo sviluppo dell'attività di ristorazione.

8

I CINQUE INGREDIENTI DELLA BUONA RISTORAZIONE



Il nostro **"Core Business"** è la commercializzazione, installazione e manutenzione delle attrezzature per la ristorazione industriale, collettiva e commerciale.

Grande attenzione è stata data allo sviluppo della ristorazione nei centri commerciali: operiamo in diverse aree quali pizzerie, bar, gelaterie. Eseguiamo interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, **24 ore su 24, 7 giorni su 7, su tutto il territorio nazionale**. Offriamo, servendoci di un affiatato team di ingegneri, progettisti e tecnici, un'ampia gamma di servizi di **gestione, progettazione, adeguamento e manutenzione** di impianti idraulici, elettrici e di aspirazione inerente le grandi cucine industriali.

FiveServices
Soluzioni per la ristorazione

FiveServices S.r.l.

Via Giovanni Amendola, 5 • 20037 Paderno Dugnano (Mi) • +39 02 9147.6767 • www.fiveservices.com • info@fiveservices.com



Areas, la certezza della tua sosta.

Non importa né quando
né dove andrai.
Noi saremo sempre pronti a servirti.

areas 
Savor your way

www.areas.com
www.mychef.it



Se buono fa rima **con salute**

Cresce il business del gluten free, dalla gdo all'horeca: un po' per necessità (sostenuto dai nuovi casi di celiachia diagnosticati ogni anno), un po' per effetto dei trend salutisti (che vedono aumentare i propri adepti). E grazie a produzioni sempre più varie e accattivanti

di Massimo L. Andreis

Vale 320 milioni di euro il mercato italiano dei prodotti senza glutine, acquistati da oltre 182mila persone a cui è stata diagnosticata la celiachia, un disturbo che però interessa circa 600mila nostri connazionali, l'1% della popolazione secondo il *Ministero della Salute*, che quindi, in larga parte, non sono (ancora) consapevoli di esserne affetti.

Due terzi sono donne, al primo posto si trovano in Lombardia, seguita da Lazio e Campania. La celiachia è una malattia cronica, spesso a rischio di complicanze, ma diagnosi precoce e corretto stile alimentare possono portare alla completa remissione dei sintomi. A differenza delle allergie al grano, questo disturbo non è indotto

dal contatto epidermico con il glutine (frazione proteica alcol-solubile di alcuni cereali, quali frumento, orzo e segale), ma esclusivamente dalla sua ingestione, che provoca una infiammazione cronica dell'intestino tenue. Insomma: se vegetarianismo e veganismo sono scelte alimentari (che se vogliamo sottendono anche modelli di vita) ben precise,

essere celiaco è solo ed esclusivamente una condizione patologica di cui prendere atto. Lo ha fatto anche il Sistema Sanitario Nazionale, che eroga, con differenze significative peraltro da regione a regione, dei fondi destinati all'acquisto di prodotti senza glutine nelle farmacie, il canale di approvvigionamento principale dei celiaci italiani, con il 75% della

spesa complessiva, cui si somma il 25% riferibile alla GDO.

Se un tempo essere celiaco diventava un problema a tavola, oggi il mercato offre pizze, gelati, pasta e pasticcini senza glutine, grazie alla nascita di realtà dedicate specificamente alla produzione di questi alimenti.

Di pari passo, il business legato a questo mercato è cresciuto in maniera vigorosa: secondo l'ultimo report pubblicato dalla società inglese di ricerca *Visiongain*, il giro d'affari mosso a livello globale nel 2016 era superiore ai 4 miliardi e mezzo di dollari.

Cifra destinata quasi a triplicare entro il 2026.

cune tipologie di prodotto. Un mercato, come anticipato, sostenuto già da molti anni dal Ministero della Salute, che a partire dal 1982 riconosce ai celiaci diagnosticati un bonus mensile (di circa 140 euro per gli uomini e 99 per le donne, ma varia a seconda della regione, del sesso e dell'età) da spendere in farmacia per acquistare referenze senza glutine. Con il decreto Veronesi del 2001, sono nati anche i "negozi specializzati", dedicati esclusivamente ai prodotti contrassegnati dalla spiga barrata. Nel 2014 il Servizio Sanitario Nazionale ha destinato al bonus per celiaci complessivamente 240 milioni di euro, a fronte



Italia, caput... glutinae

L'Italia è ai vertici del mercato del gluten free, un settore in costante crescita negli ultimi anni. Il perché è presto detto: il Belpaese è la patria di pasta, pane e pizza e dunque la richiesta di sostituti in grado di soddisfare il palato anche di chi non può mangiare prodotti con glutine ne spinge la produzione. Parlano i numeri: dal 2001, quando il Registro nazionale dei prodotti per celiaci contava 281 alimenti, quelli resi disponibili sul mercato sono triplicati, e oggi si contano 6.500 referenze tra pasta (600), biscotti (300), taralli (50) e panettoni (40), solo per citare al-

di un mercato complessivo stimato in 320 milioni, come sostiene l'AIC, l'Associazione Italiana Celiachia fondata nel 1972 da un gruppo di genitori di bambini affetti da questa patologia. È anche grazie ai suoi sforzi che l'Italia è oggi, con Malta, il solo stato d'Europa che riconosce un sussidio per l'erogazione gratuita dei prodotti senza glutine. Funziona così: il celiaco dispone di un bonus mensile che può spendere nella sua Regione per i prodotti sostitutivi. La cifra è stata fissata dal legislatore nel 2001 sulla base dei fabbisogni calorici giornalieri, intendendo che dovessero coprire solo il 35% del fabbisogno com-

Dr. Schär: la parola al numero 1



Lex Barreveld,
Key Account Manager
Dr. Schär Foodservice

Quali sono i numeri salienti della vostra azienda?

Un fatturato che nel 2016 è arrivato a 335 milioni di euro, 1.176 addetti in 8 sedi e stabilimenti, quattro linee produttive (Panetteria, Bontà d'Italia, Sanck, Cucina Creativa) cui afferiscono 137 referenze.

Quali sono i canali di distribuzione dei vostri prodotti per celiaci?

I nostri prodotti destinati ai consumatori sono distribuiti in farmacia e Gdo. Dr. Schär, inoltre, è presente nel settore della ristorazione con un vasto assortimento di prodotti senza glutine gustosi e di alta qualità. Ad essere riforniti non sono soltanto ristoranti, pizzerie e bar, ma anche alberghi, compagnie aeree, distributori automatici e stazioni di servizio sulle autostrade.

Quale percentuale di crescita annua registrate nelle vostre vendite?

L'export rappresenta una quota estremamente importante per noi, essendo il marchio Schär presente in oltre 60 Paesi al mondo, paesi estremamente diversi tra loro sia per abitudini di consumo, sia per tipologia di consumatori. Le quote di mercato ci collocano al primo posto nei maggiori paesi europei. Il nostro gruppo è intenzionato a proseguire sulla strada dell'internazionalizzazione espandendosi sui mercati più vari: Nord Africa, India, Sudafrica, Australia fino ai paesi emergenti del Sudamerica come l'Argentina. In generale registriamo una crescita annua a doppia cifra, passando dai 320 mln di euro del 2015 ai 335 mln di euro di fatturato del 2016.

Qual è la percentuale del mercato italiano riferibile alla vostra azienda?

Siamo leader di mercato con una quota pari al 40%.



plexivo del celiaco. Un'alternativa scelta da molti italiani, vuoi per curiosità, vuoi sulla scia di trend salutisti che conquistano un numero crescente di adepti anche a tavola: i prodotti con la spiga barrata sono acquistati infatti sempre più spesso dai cosiddetti gluten sensitive, vale a dire da chi ha "solo" una particolare sensibilità al glutine, pur senza essere celiaco. Si tratta di una percentuale di acquirenti maggiore rispetto a quella dei celiaci tout court, difficile da quantificare. Ma la categoria di consumatori che sta trainando in misura considerevole le vendite del settore sono i cosiddetti lifestyle: si tratta di soggetti attenti, informati e soprattutto sensibili al proprio benessere, al punto da scegliere autonomamente di acquistare cibi destinati a persone affette da un'intolleranza, nella

convizione di alimentarsi in modo più sano e salutare. Si tratta di un fenomeno che, esteso alle altre categorie di prodotti facenti capo alla sfera del salutistico/benessere, fanno di questo trend un atteggiamento che si può quasi definire strutturale e non più congiunturale.

Sostanzialmente sono gli stessi che scelgono frequentemente diverse altre tipologie di alimenti free from (cioè privi di uno specifico ingrediente), oltre a prodotti biologici, funzionali, integratori etc. Tutto ciò ha naturalmente riverberi positivi per chi invece è "costretto" comunque a consumare prodotti gluten free: numerose aziende, incentivate dalla crescita della richiesta registrata negli ultimi anni per le ragioni suddette, hanno preso ad affiancare alle linee tradizionali quelle

prive di questa proteina vegetale. Conseguenza: aumenta l'assortimento e si abbassano i costi.

Non solo farmacie

Per effetto di queste diverse spinte, il mercato si è via via sviluppato: da pochi "tristi" prodotti che occupavano un paio di scaffali, le confezioni degli alimenti con la spiga barrata si sono moltiplicate fino a occupare dei mini market, inizialmente all'interno dalle farmacie, cui sono autorizzate a vendere i loro prodotti circa 300 aziende. Poi, nel 2001, è stata prevista la possibilità di acquistarli presso negozi dedicati ai celiaci, che, insieme alle farmacie, rappresentano il 75% del canale di distribuzione, mentre il restante 25% è coperto dalla grande distribuzione, cresciuta peraltro dell'80%





L'UNICO CON FIRMA DIGITALE PER UNA DISTRIBUZIONE ACCURATA E PROFESSIONALE

POLIBOX®

ONLY BY SDS

WWW.POLIBOX.COM

IL NUOVO SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ INTEGRATO IN UN POLIBOX®





#SMART

Auguri e Buone Feste!

PREMIATO CON IL PRESTIGIOSO HOST 2017

SMART LABEL

PATENT PENDING





S.D.S. srl
Via Campo dei Fiori, 13 • 20010 Vittuone (MI) ITALY
Tel. (+39) 02 37074200 • Fax (+39) 02 37074208
www.grupposds.it

www.aggiornare.it

dal 2012 ad oggi, nonostante qui non sia sempre possibile utilizzare il buono (ma le modalità variano in base alla regione di residenza). Nonostante ciò, le vendite a valore di questo canale sono passate da 57 milioni di euro a oltre 105 milioni in tre anni. Di più: in un'indagine Coop sulle categorie merceologiche con le performance migliori, al primo posto ci sono proprio i prodotti celiaci.

E tutte le previsioni sono in rialzo. In generale, cresce tutto il comparto dei prodotti salutistici, quelli che eliminano grassi e sostanze non salutari oppure elementi nutrizionali incompatibili con le esigenze di alcune persone intolleranti. Nel rapporto *Gli italiani e la buona tavola* la società di ricerche Nielsen evidenzia nei prossimi anni una crescita a doppia cifra del segmento "less is more". Questa espansione senza sosta del mercato trova alimento dal 10% di nuove diagnosi all'anno relative a italiani affetti dalla celiachia: basti dire che i casi diagnosticati al 2016 erano il doppio rispetto a solo 8 anni fa.

Il principale operatore del mercato è **Dr Schär**, con una quota del 40%. Fondata nel 1922 da un medico condotto austriaco con l'intento di diventare il maggior specialista in Europa e in America nel campo dei prodotti per esigenze nutrizionali specifiche, l'azienda ha oggi raggiunto il suo obiettivo con 137 referenze a catalogo, un fatturato di 335 milioni di euro, 1.176 dipendenti nelle 8 sedi e nei 9 stabilimenti distribuiti tra Italia, Germania, Inghilterra, Stati Uniti, Spagna, Francia e Brasile (vedi box a pag. 47). Altro protagonista del mercato è la società farmaceutica **Giuliani**:

con la linea *Giusto Senza Glutine* è presente nel canale farmacia/negozi specializzati e rappresenta circa il 7% del mercato, con oltre 90 specialità.

Attiva anche nei settori gastrointestinale, dermatologico e tricotologico, la storica azienda italiana, fondata a Milano nel 1889, ha chiuso il 2015 con un fatturato di 97 milioni di euro grazie al lavoro di 90 dipendenti e 85 collaboratori esterni.

Tra i produttori con quote di mercato sotto il 5%, si collocano l'azienda toscana **Nuova Terra** con la linea *Gluten Free*, l'azienda napoletana **Rarifarm** e il produttore veneto **Molino di Ferro** con le *Veneziane*, una linea di pasta di mais ad alta digeribilità.



Con una fetta intorno al 2%, si distinguono invece l'abruzzese **Biolimenta** con la linea di pasta e prodotti da forno *Farabella*, la pistoiese **Nove Alpi** e la triestina **Eurospital**, con la linea i *Piaceri Mediterranei*. E poi ci sono i grandi marchi che hanno lanciato le loro produzioni, come **Divella**, azienda pugliese che fa parte del programma *ELITE* di Borsa Italiana e produce spaghetti, penne e fusilli della linea *Senza Glutine*. Così come i pizzoccheri del **Pastificio di Chiavenna**, i cui prodotti, realizzati con grano saraceno, sono commercializzati

con il marchio **Moro**. E senza dimenticare **Granoro**, con la sua linea *Gluten free* che comprende pasta, prodotti da forno e gnocchi e, *last but not least*, il colosso dell'alimentare italiano, **Barilla**, che ha ideato una ricetta esclusiva naturalmente priva di glutine: un mix di mais bianco, mais giallo e riso utilizzato per produrre numerosissimi formati di pasta, da gustare anche con le speciali ricette *Giallo Zafferano*.

Naturalmente anche la ristorazione commerciale si è attrezzata per andare incontro alle esigenze di un numero crescente di clienti affetti da celiachia. Dal cornetto con il cappuccino alla mattina al piatto di pasta in pausa pranzo, dai panini in stazione di servizio

che negli ultimi 15 anni ha portato la versione "verace" del piatto partenopeo in giro per il mondo, **Sebeto**, con i suoi marchi **Rossopomodoro**, **Rossosapore**, **Anema** e **cozze** e **Pizzeria Nazionale**.

Mani, divise e strumenti di lavoro incontaminati; impasto surgelato *Quality by Schär* certificato dal *Ministero della Salute*; scongelamento in contenitori dedicati; lavorazione impasto su superfici sanificate, separate dalle altre aree di lavoro; stesura con farina di riso; conservazione dell'impasto lavorato in contenitori chiusi e in reparti frigo dedicati; guanti sterili di lattice e strumenti sanificati, indossati dal pizzaiolo in ogni momento della preparazione; specifica scritta in ogni comando sia cartacea che elettronica e, dulcis in fundo, un accurato controllo del cameriere addetto alla consegna: ecco come in molti dei locali della società creata e guidata da **Franco Manina** si propone alla clientela una pizza gluten free che non ha nulla da invidiare alla versione tradizionale. Perché ormai anche i celiaci si sono abituati a prodotti di qualità e premieranno sempre di più chi saprà offrirglieli in tutti gli ambiti del fuoricasa.



METRO ACADEMY



Milano



Bologna



Roma



Claudio Sadler

DIRETTORE SCIENTIFICO
METRO ACADEMY



Firenze



Venezia



Perugia

METRO Academy è il luogo d'ispirazione pensato per i professionisti dell'Horeca, in cui scoprire e sperimentare nuove tecnologie e competenze sia al fianco dei migliori Chef e Bartender Italiani che delle scuole partner: CAST Alimenti e Planet One.

Seguici su:   

Scopri le sedi e tutti i corsi su:
www.metroacademy.it

METRO

Il vostro successo è il nostro impegno

Un Oscar **per l'Italia**

Farinetti scommette ancora sul Bel Paese. E lo fa celebrando le meraviglie dell'agroalimentare italiano, nei 10 ettari della sua Fabbrica Italiana COntadina. Per gli amici, Fico



THOMAS BARTOLI, TIZIANA PRIMORI, OSCAR FARINETTI

Due ettari di agricoltura, allevamento e civiltà contadina, 40 fabbriche artigianali di trasformazione, 45 luoghi di ristoro, 6 mercati, 6 aule didattiche, un teatro arena, un cinema, un grande centro congressi e infine 6 giostre moderne.

Ecco la formula di **Fico** che ha da poco aperto i battenti a Bologna. Il più grande parco agroalimentare del mondo nasce secondo le intenzioni del suo ideatore per essere un luogo per tutti: per accogliere turisti stranieri ma anche per ospitare bambini, ragazzi, adulti, famiglie, single e pensionati d'Italia.

Un posto, insomma, costruito per raccontare l'agricoltura italiana (2 ettari di campi e stalle con più di 200 animali e 2000 cultivar), per capire i principali processi legati alla trasformazione degli alimenti (40 fabbriche contadine per vedere la produzione

di carni, pesce, formaggi, pasta, olio, dolci, birra...), per bere e mangiare bene (con una ristorazione declinata in oltre 40 offerte diverse fra chioschi ristoranti e bar) e per divertirsi e imparare attraverso una serie di eventi e percorsi didattici in programma tutti i giorni. Dal 15 novembre i cancelli di Fico hanno aperto al pubblico dando inizio alla conta dei visitatori.

Ne servono 6 milioni all'anno per sostenere l'investimento e generare quei profitti che **Eataly World** (la società che gestisce il parco) ha nel proprio mirino. Imponente e diversificata l'offerta ristorativa, che nelle intenzioni vuole rappresentare un viaggio del gusto fra alcune delle eccellenze gastronomiche italiane che tutto il mondo ci invidia.

Di seguito la nostra mappa per orientarsi fra ristoranti chioschi e bar.





I CHIOSCHI DELLE FABBRICHE

- 1 - RULIANO - HEINZ BECK - Ruliano
- 2 - MORTADELLA BAR - Consorzio Mortadella Bologna IGP
- 3 - IL SUINO NERO - Madeo - Savigni
- 4 - PARMIGIANO REGGIANO - Consorzio Parmigiano Reggiano
- 5 - LA PASTA DI CAMPOFILONE - La Campofilone
- 6 - BISTROT DELLA PANETTERIA - Il Forno Calzolari
- 7 - LA PASTA FRESCA - SfogliAmo
- 8 - IL PASTIFICIO GRAGNANESE - Di Martino
- 9 - LA LOCANDA DELL'UOVO - Eurovo
- 10 - LA PESCHERIA - Nave Errante
- 11 - LA BOTTEGA DEI DOLCI - Balocco
- 12 - LA GELATERIA ARTIGIANALE - Palazzolo by CarpiGiani
- 13 - LA PASTICCERIA E LE SPECIALITÀ SICILIANE - Palazzolo
- 14 - LA CIOCCOLATERIA - Venchi

I CHIOSCHI DI FICO

- 15 - IL SAN DANIELE - Consorzio San Daniele
- 16 - LA PIADINA - I Piadinari
- 17 - IL CHIOSCO DELLE REGIONI: LE MARCHE - Foodbrandmarche
- 18 - LA PORCHETTA - Renzini
- 19 - PUGLIA COME MANGI - Casillo
- 20 - GLI ARROSTICINI - Soalca (Jubatti)
- 21 - LA FETTA DI FRUTTA - Fetta Frutta
- 22 - SCIROPPI & CO - Fabbri
- 23 - IL GIRO DEI CLASSICI DA STRADA - ExperienceIN.it
- 24 - IL POLLO - Il Campese by Amadori
- 25 - IL BARBECUE - Il mercante di spezie
- 26 - BIRRIFICIO ANGELO PORETTI - Birrificio Angelo Poretti

I RISTORANTI

- 27 - SALUMI E FORMAGGI - OSTERIA DEL CULATELLO - Antica Ardenga
- 28 - LA CARNE - Zivieri - La Granda
- 29 - LA PIZZERIA - Rossopomodoro
- 30 - LA PASTA DI FICO - Pasta Bologna (by Amerigo)
- 31 - OSTERIA DEI BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA - Consorzio Ecce Italia
- 32 - BISTROT DELLA PATATA - Pizzoli
- 33 - GIARDINO CUCINA MEDITERRANEA - Giardino
- 34 - RISTORANTE BELL'ITALIA - Camst - Eataly
- 35 - IL MARE DI GUIDO - Guido di Rimini
- 36 - LA BOTTEGA DEL VINO - Fontanafredda
- 37 - RISTORANTE CINQUE - Enrico Bartolini - Le Soste
- 38 - I TARTUFI - Urbani
- 39 - L'ACETAIA - TRATTORIA GNOCCO E TIGELLE - Trattoria Cognento
- 40 - ULIVO BISTROT - Ulivo Bistrot
- 41 - OSTERIA DEL FRITTO - Il fritto di Gaetano e Pasquale Torrente
- 42 - BIRRERIA - Baladin

BAR

- 43 - BICI BAR - Cinc bar
- 44 - BAR CENTRO CONGRESSI - Camst
- 45 - LA SPIAGGIA DI FICO - Fantini club
- 46 - CAFFETTERIA CENTRALE - Lavazza
- 47 - FICO COCKTAIL BAR - FICO Cocktail Bar



In fuga dal tavolo



Secondo l'ultimo report di Nation's Restaurant News crescono appeal e numeri delle catene di coffee shop e quick service a scapito del servizio completo: un po' per questione di prezzo, un po' per provare proposte food innovative e moderne

di M. L. Andreis

Dal casual dining ai coffee shop e al quick service: è questa in estrema sintesi la dinamica che spiega l'evoluzione del foodservice Usa nell'ultimo anno.

Il tutto in uno scenario molto competitivo, dove si contendono fette di business operatori sempre più agguerriti.

In generale quindi, i consumatori americani si stanno orientando maggiormente verso i concept più light rispetto alle formule con servizio al tavolo: si tratta di una preferenza dettata sia dal minor costo dello scontrino sia dalla percezione che siano gli operatori di questo tipo a garantire oggi le proposte food più accattivanti, moderne e innovative.



La carica dei new comer

Non è senza una certa sorpresa che l'ultima rilevazione di *Nation's Restaurant News* relativa ai primi 100 gruppi del mercato Usa evidenzia questo trend incipiente, che se da un lato colpisce le formule casual e family dining, dall'altro favorisce l'emergere di nuovi competitor.

Dati evidenti paragonando i ricavi dell'ultimo anno fiscale degli ope-

ratori presi in esame a livello di business globale, considerando cioè sia le location in conduzione diretta che quelle in franchising.

Ebbene, date queste premesse, le prime 100 catene degli States hanno messo a segno vendite complessive pari a 257 miliardi di dollari nell'ultimo anno fiscale, in crescita del 3,6% sull'anno precedente, quando la progressione era stata del 5,8%. Si tratta di un risultato realizzato in ben 200.165 punti di servizio, in crescita dell'1,9% rispetto all'anno prima.

Peraltro, una analisi più attenta fa emergere come molti degli operatori abbiano messo a segno performance positive più aprendo ristoranti e aumentando i prezzi che conquistando nuovi clienti: il costo del menu infatti è aumentato mediamente del 2,3% del 2016, il che suggerisce immediatamente come alcuni dei principali player abbiano

perso terreno a livello di visite nell'ultimo anno.

In definitiva il 2016 è stato, nell'ultima decade, l'anno più complicato per l'industria della ristorazione, vuoi in termini di crescita same-store delle vendite, vuoi per quanto attiene all'aumento delle visite.

Andando più a fondo, a soffrire particolarmente è il servizio completo: lo dimostra il declino di due colossi del calibro di **Apple-**



della Top 100, in rialzo significativo dal 10% dell'anno prima. Guadagnano posizione anche i convenience store, a scapito dei ristoranti tradizionali cui fanno crescente

bee's e Chili's Grill & Bar. Del resto, è tutto il comparto del casual dining a soffrire: rappresenta il 15,2% del mercato, in diminuzione rispetto al 16,2% dell'anno prima. Allo stesso modo, il segmento del family dining, rappresentato da operatori come IHOP e Denny's, ha visto ridursi la propria quota dal 5,3% al 5,1% nel giro di un anno.

Al contrario, il settore Beverage & snack, con catene dell'ordine di Starbucks e Dunkin' Donuts, conquista spazio, e adesso assom- ma l'11,1% delle vendite totali

concorrenza con le loro proposte "leggere": sebbene rappresentino per adesso solo il 2,7% del mercato, sono in ascesa dal 2,5% di due anni fa. Anche l'offerta di pollo va alla grande. Le catene con servizio "limitato" basate su questo tipo di carne bianca sono arrivate a pesare l'8,5% della classifica, salendo dal 7,7% di due anni fa. Molta di questa espansione è riferibile a **Chick-fil-A**: la catena con sede ad Atlanta è infatti quella che ha realizzato la performance migliore tra le prime 10 in termini di vendite su tutta la top100. In numeri si tratta di un exploit del 17%, il che ha permesso all'ottava più grande catena Usa di aumentare gli introiti fino a 7.9 miliardi di dollari, piazzandosi subito dopo il 7° gruppo in classifica, Dunkin' Donuts, che ne ha realizzati 8.2 nello stesso anno.

Colossi tra luci e ombre

Mentre molte catene a "limited service" hanno accresciuto le proprie vendite, quelle tradizionali di quick service a base di hamburger

Usa Top 100 I numeri

Vendite complessive 2016	257 mld
Crescita 2016vs2015	+3,6%
Crescita 2015vs2014	+5,8%
Numero location	200.165
Crescita locali 2016vs2015	+1,9%

hanno visto ridursi la loro quota di mercato al livello più basso degli ultimi 10 anni. In questo ambito a svilupparsi sono invece piccole realtà che puntano sulla formula fast casual e sulla qualità, come **Five Guys** e **In-N-Out Burger**. Su tutto il segmento domina come sempre **McDonald's** con vendite pari a 36.4 miliardi di dollari, +1,5% sull'anno precedente.

Top 100 - I gruppi (in milioni di dollari)

RANK		CATENA	GRUPPO	ULTIMO ANNO	ANNO PRECEDENTE	CONCEPT
2017	2016					
1	1	McDonald's	McDonald's Corp.*	\$36,388.8	\$35,837.2	LSR/Burger
2	2	Starbucks coffee	Starbucks Corp.*	17,933.7	15,953.0	Beverage-Snack
3	3	Subway	Doctor's Associates Inc.	11,300.0	11,500.0	LSR/Sandwich
4	6	Taco Bell	Yum! Brands Inc.*	9,353.8	8,820.2	LSR/Mexican
5	4	Burger King	Restaurant Brands International Inc.*	9,325.0	9,145.0	LSR/Burger
6	5	Wendy's	The Wendy's Co.*	9,060.0	9,008.0	LSR/Burger
7	7	Dunkin' Donuts	Dunkin' Brands Group Inc.*	8,226.1	7,622.7	Beverage-Snack
8	8	Chick-fil-A	Chick-fil-A Inc.	7,882.9	6,745.2	Chicken
9	9	Pizza Hut	Yum! Brands Inc.*	5,751.4	5,803.8	Pizza
10	10	Domino's	Domino's Pizza Inc.*	4,810.4	4,810.4	Pizza
11	12	Panera Bread	Panera Bread Co.*	5,335.2	4,595.0	Bakery-Cafe
12	14	Sonic Drive-in	Sonic Corp.*	4,933.9	4,367.4	LSR/Burger
13	15	KFC	Yum! Brands Inc.*	4,518.1	4,328.3	Chicken
14	11	Applebee's Neighborhood Grill & Bar	DineEquity Inc.*	4,438.3	4,739.4	Casual Dining
15	16	Olive Garden	Darden Restaurants Inc.*	4,418.6	3,820.4	Casual Dining
16	13	Chipotle Mexican Grill	Chipotle Mexican Grill Inc.*	3,901.2	4,446.1	LSR/Mexican
17	18	Buffalo Wild Wings Grill & Bar	Buffalo Wild Wings Inc.*	3,825.9	3,579.1	Casual Dining
18	21	Arby's	Roark Capital Group	3,695.3	3,450.3	LSR/Sandwich
19	19	Little Caesars Pizza	Little Caesar Enterprises Inc.	3,662.0	3,550.0	Pizza
20	20	Dairy Queen	Berkshire Hathaway Inc.*	3,650.0	3,514.0	LSR/Burger

*PUBLICLY HELD U.S. COMPANY

FONTE: NRN research



Si tratta del doppio rispetto al secondo piazzato della classifica, Starbucks, che ha registrato 17.9 miliardi di dollari di introiti. In altri termini, le vendite di Big Mac valgono quanto quelle della multinazionale del caffè di Seattle, **Subway** e Domino's messe assieme. Nondimeno, la società fondata da **Howard Schultz** sta per raggiungere il colosso di Oak Brook sotto un altro profilo: il numero delle location. Sono ben 13.172 le caffetterie con la sirena verde, 983 in meno dei pdv della multinazionale del panino espresso. Il sorpasso è nell'aria e secondo

menzionato il risultato finale della società, che è stato pari a 11.3 miliardi di dollari, contro 11.5 miliardi dell'anno prima e 11.9 di due anni fa. Le cose sono invece andate particolarmente bene per il format quick service messicano **Taco Bell**, che adesso è il quarto più grande operatore della top 100, con 9.4 miliardi di sales, in crescita del 6% rispetto all'anno prima. Una progressione che ha permesso alla società di superare **Burger King**, scesa al 5° posto, e **Wendy's**, al 6°. Nella top10 troviamo poi **Pizza Hut** al 9° posto, con vendite in deciso calo a 5.8 miliardi, e **Domino's** al 10°, che, al contrario, ha visto le proprie impennarsi del 10,9%, fino a 5.3 miliardi: è molto probabile che la lotta ingaggiata dai due colossi a tutta pizza made in Usa si concluderà quest'anno con un atteso sorpasso.

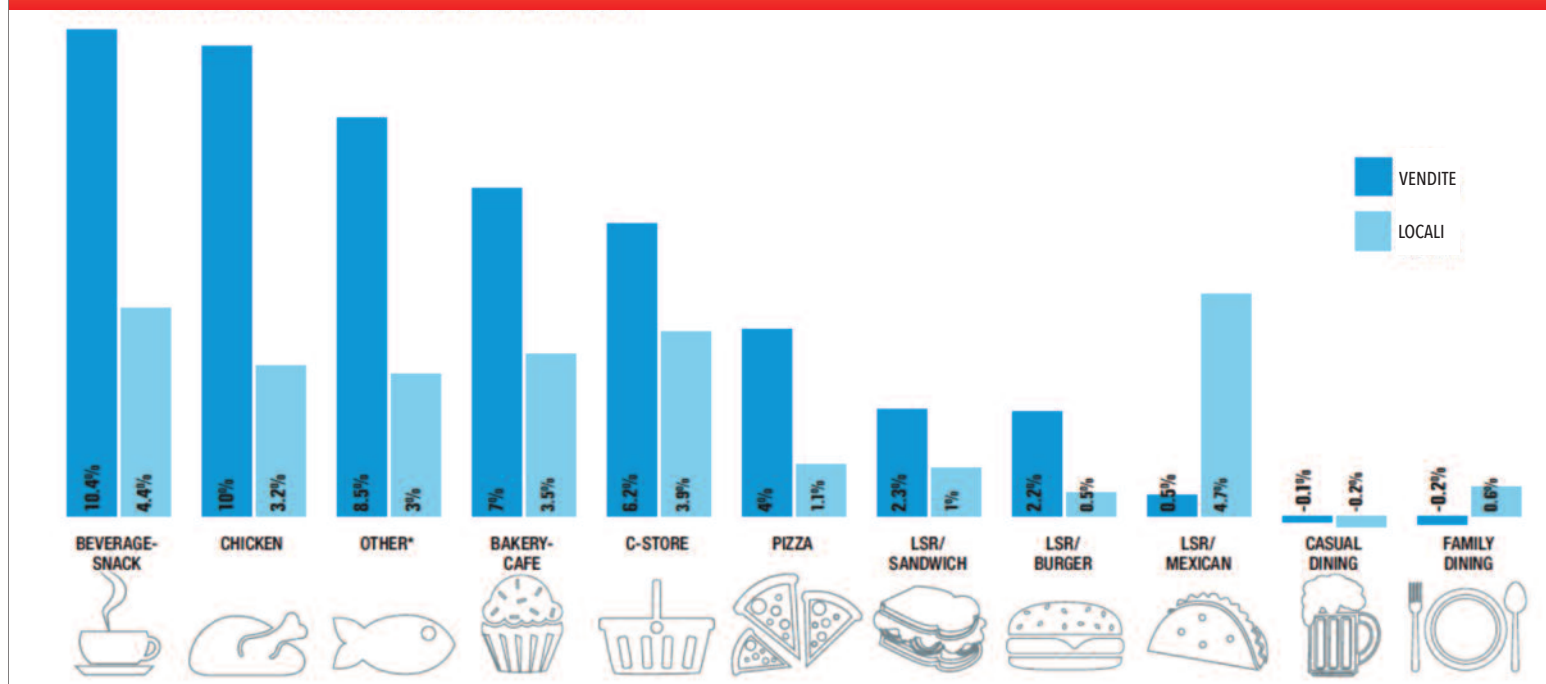
gli analisti basteranno 2 anni per vederlo realizzato.

La catena più sviluppata in termini di punti di servizio è comunque Subway, grazie a una rete di 26.744 franchisee, in calo rispetto ai 26.958 dell'anno prima, il che si traduce in una contrazione del numero dei ristoranti per due anni di fila per il gigante del sandwich. Non è tutto: la riduzione dell'1% delle vendite per ristorante (scese a 420.800 dollari) ha ridi-

L'11° catena in classifica è **Panera Bread**, con le vendite su del 7,4% fino a quota 4.9 miliardi. Uno sviluppo reso possibile dall'inserimento di chioschi in numerose location e dall'implementazione di una app per accrescere il livello del servizio, un po' come hanno fatto Domino's e Starbucks per rendere più facile ai loro clienti ordinare e pagare mediante mobile device, la "nuova frontiera" su cui si giocherà sempre di più il futuro del foodservice, negli (States) come nel resto del mondo.



Crescita delle vendite e dei locali per segmento (2016)



*OTHER: IN-STORE AND LSR/SPECIALTY (INCLUDES BARBECUE, CHINESE, NOODLE AND SEAFOOD CHAINS)



**Hai un brand da numeri uno?
DIMOSTRALO!**

Milano 23 maggio 2018

Stay tuned

Ristorando

retail TRAVEL RETAIL
SHOPPING MALL
& food

Eventi 
EDIFIS

LEGGI E NORMATIVE

a cura di *Militerni & Associati*



Tutti i mesi monitoriamo le novità del quadro normativo di riferimento per ciò che riguarda il mondo del lavoro, del commercio e dell'industria. Un aiuto concreto per piccoli e grandi imprenditori della ristorazione

Compensazione dei crediti i via giudiziale: quando è possibile?

Le Sezioni Unite della Suprema Corte, con una recentissima sentenza in tema di compensazione giudiziale, hanno ribadito importanti principi in materia di compensazione.

I presupposti sostanziali ed oggettivi del credito opposto in compensazione sono la liquidità, la certezza e la sua esigibilità. Verificata la ricorrenza dei predetti requisiti, il giudice può dichiarare l'estinzione del credito principale per compensazione legale a decorrere dalla coesistenza con il controcredito.

Tuttavia se il credito opposto in compensazione è certo, ma non liquido, nel senso di non determinato in tutto o in parte nel suo ammontare, il giudice può provvedere alla relativa liquidazione solo se è facile e pronta. Di conseguenza il giudice o dichiara estinto il credito principale per compensazione giudiziale fino alla concorrenza con la parte di controcredito liquido, oppure sospende cautelativamente la condanna del debitore fino alla liquidazione del controcredito eccetto in compensazione.

Se invece è controversa l'esistenza del controcredito opposto in compensazione (art. 35 cod. proc. civ.), nel medesimo giudizio instaurato dal creditore principale o in altro giudizio già pendente, il giudice non può pronunciare la compensazione, né legale né giudiziale. La compensazione giudiziale, di cui all'art. 1.243 secondo comma cod. civ., presuppone infatti l'accertamento del controcredito da parte del giudice dinanzi al quale la medesima compensazione è fatta valere, mentre non può fondarsi su un credito la cui esistenza dipenda dall'esito di un separato giudizio in corso e prima che il relativo accertamento sia divenuto definitivo. In tale ipotesi, pertanto, resta esclusa la possibilità di disporre la sospensione della decisione sul credito oggetto della domanda principale e va esclusa l'applicabilità della sospensione di cui all'art. 295 cod. proc. civ. o all'art. 337 secondo comma cod. proc. civ..

Avv. Stefania Piacentini

Strumenti di lavoro e controllo datoriale

Con sentenza n. 22313 del 3 novembre 2016 la Corte di Cassazione è tornata ad occuparsi del discusso tema dei limiti al potere del datore di lavoro di controllare il corretto utilizzo degli strumenti di lavoro da parte dei propri dipendenti.

In via generale giova precisare che il datore di lavoro può effettuare controlli mirati al fine di verificare il corretto utilizzo degli strumenti di lavoro, tra cui i p.c. aziendali; nell'esercizio di tale prerogativa occorre tuttavia rispettare la libertà e la dignità dei lavoratori nonché, con specifico riferimento alla disciplina in materia di protezione dei dati personali dettata dal D.Lgs 196 del 2003, i principi di correttezza, di pertinenza e non eccedenza di cui all'art. 11, comma 1, del codice.

Ciò tenuto conto che tali controlli possono determinare il trattamento di informazioni personali, anche non pertinenti, o di dati di carattere sensibile.

Nel corso di un'ispezione finalizzata alla verifica del rispetto delle disposizioni interne in materia di uso e sicurezza del materiale informatico assegnato ai lavoratori, il dipendente di una banca, a fronte della richiesta di chiarimenti in ordine ad alcuni file video contenuti nel computer, aveva cancellato l'intero disco rendendo impossibile dare seguito all'attività di controllo. Da una successiva verifica dell'archivio informatico tuttavia era emersa la presenza di materiale pedopornografico.

Il dipendente era stato licenziato in quanto aveva ostacolato l'attività ispettiva del servizio di revisione. Inoltre aveva violato sia l'obbligo di tenere una condotta nel rispetto dei principi di disciplina, dignità e moralità sia il codice di comportamento che prescrive che i dipendenti della cassa sono tenuti ad utilizzare apparecchiature esclusivamente per finalità di ufficio. Infine la banca imputava al lavoratore di aver esposto l'istituto di credito ai rischi conseguenti l'acquisizione nel proprio sistema

informatico di file suscettibili di sanzioni e conseguenze penali ove il materiale coinvolgesse minorenni. Di fronte al ricorso presentato dal dipendente sia il giudice di prime cure che la Corte d'Appello ritenevano illegittimo il licenziamento.

In particolare la Corte, nell'occuparsi del bilanciamento tra i contrapposti diritti, ossia quello del datore di lavoro a verificare il corretto utilizzo, da parte dei propri dipendenti, degli strumenti di lavoro concessi in dotazione e quello del lavoratore a che vengano tutelati la propria libertà, dignità, nonché il diritto alla riservatezza, attribuiva rilievo a questi ultimi, in considerazione del fatto che tali attività di controllo potrebbero entrare in contatto con informazioni personali del dipendente, o comunque riservate ed in ogni caso non riguardanti l'attività lavorativa espletata.

Alla luce di ciò la Corte d'Appello sosteneva l'insussistenza del fatto contestato poiché l'istituto di credito non aveva dimostrato l'esistenza di documenti di pertinenza aziendale all'interno della parte del disco fisso del pc che era stata cancellata dal lavoratore. La Suprema corte con sentenza annotata ha, da un lato, ribadito l'assoluta legittimità di controlli del datore di lavoro, anche mirati, effettuati in proprio o tramite suoi incaricati, al fine di verificare il corretto utilizzo da parte dei propri dipendenti degli strumenti di lavoro e, dall'altro, ha specificato che nell'esercizio di tale prerogativa occorre tuttavia rispettare la dignità e la libertà dei lavoratori nonché i principi dettati in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs n. 196 del 2003).

Se vuoi leggere il testo della sentenza, clicca qui.

Dott.ssa Cristina Del Papa

Termine per stipulare il contratto dopo l'aggiudicazione definitiva ed inerzia della p.a. i chiarimenti del Consiglio di Stato sui presupposti per il risarcimento all'impresa

La V^a sezione del Consiglio di Stato, con sentenza n. 3742 del 31.8.2016, ha fornito importanti indicazioni in merito alla natura del termine di 60 giorni dall'aggiudicazione per la stipulazione del contratto, di cui all'art. 11, comma 9, d.lgs. n. 163/2006, ed alla posizione dell'impresa aggiudicataria, ovviamente interessata ad avviare celermente l'esecuzione della prestazione oggetto di gara previa formalizzazione del rapporto negoziale con la stazione appaltante.

Un'impresa aggiudicataria del servizio di raccolta differenziata dei rifiuti urbani con il sistema del "porta a porta" ha proposto domanda di risarcimento del danno, denunciando la responsabilità della Stazione appaltante per la mancata stipula del contratto, nonostante il decorso del termine di legge di 60 giorni dall'aggiudicazione previsto dall'art. 11 del d. lgs. 163/2006 (oggi sostituito dall'art. 32 comma 8 del d.lgs. 50/2016, nuovo codice degli appalti, con analoga formulazione).

La norma dispone: "Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto o di

concessione ha luogo entro il termine di sessanta giorni, salvo diverso termine previsto nel bando o nell'invito ad offrire, ovvero l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario. Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato (...), l'aggiudicatario può, mediante atto notificato alla stazione appaltante, sciogliersi da ogni vincolo o recedere dal contratto.

All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali documentate."

Il Consiglio di Stato ha rigettato la domanda, rilevando che l'art. 11, comma 9 del d.lgs. 163/2006 indica il termine di sessanta giorni dal momento in cui diviene definitiva l'aggiudicazione per la stipula del contratto, ma tale termine non ha natura perentoria, né alla sua inosservanza può farsi risalire ex se un'ipotesi di responsabilità precontrattuale ex lege della pubblica amministrazione, se non in costanza di tutti gli elementi necessari ai fini della sua configurabilità.



Infatti, le conseguenze che derivano in via diretta dall'inutile decorso del detto termine sono, da un lato, la facoltà dell'aggiudicatario, mediante atto notificato alla stazione appaltante, di sciogliersi da ogni vincolo o recedere dal contratto, dall'altro, il diritto al rimborso delle spese contrattuali documentate, senza alcun indennizzo.

In sostanza, quindi, il mero decorso del termine di legge senza che la P.A. abbia stipulato il contratto con l'impresa aggiudicataria non può essere invocato ex se quale fonte di una pretesa risarcitoria nei confronti dell'ente pubblico, che potrà essere chiamato a risarcire il danno solo ove ne ricorrano i presupposti, ossia la violazione da parte della P.A. del principio di correttezza e buona fede e la conseguente lesione del legittimo affidamento maturato da controparte nella conclusione del contratto.

Avv. Alberto Salmaso



Un nuovo modo di condividere gli spazi

Anche IFI è stata scelta da Eataly World come partner per realizzare alcune aree all'interno di Fico, il parco più grande del mondo delle eccellenze agroalimentari italiane

"La collaborazione tra ifi e FICO nasce nel 2014, quando la direzione ifi incontra Oscar Farinetti, patron e fondatore di Eataly, e Tiziana Primori, amministratore delegato di FICO Eataly World."

Così **Fulvio Tonti**, consigliere delegato di **Industrieifi**, racconta l'inizio di un progetto che ha portato l'azienda di Tavullia a pren-

dere parte alla più grande opera di riqualificazione: quella del Caab di Bologna, dove ora sorge FICO Eataly World, un luogo di valorizzazione, un gigantesco parco dove convergono le eccellenze del Bel Paese.

"Ricordo con piacere il 2014", prosegue Tonti, "un anno particolarmente significativo per ifi: la nostra Bellevue con tecnologia

Panorama® è la prima vetrina gelato a ricevere il premio più importante di design: il Compasso d'Oro ADI (Associazione per il Disegno Industriale). Questo affascina particolarmente Farinetti e da quel momento nasce una bella sinergia che continua tutt'ora. Sin da subito ci siamo trovati in linea con gli intenti e gli obiettivi di un progetto così ambizioso e



OSCAR FARINETTI E FULVIO TONTI,
Cons. delegato Industrieifi

importante, tanto che nel 2015, quando il progetto di FICO Eataly World viene presentato al mondo in occasione di Expo, siamo tra le prime 40 aziende partner coinvolte. Se lo slogan di FICO è dal campo alla forchetta, noi di ifi ci sentiamo parte di questa filiera, in quanto portatori della cultura del saper fare attraverso progetti innovativi che permettono di esporre e conservare al meglio i prodotti con una tecnologia che consente all'utilizzatore finale di lavorare al meglio in sicurezza e in ergonomia."

delle aree d'ingresso "Bologna Welcome".

A FICO si può accedere a un'ampissima varietà di eccellenze culinarie, ma anche a tutto quello che riguarda il mondo del sapere bere italiano.

Non è un caso se il bar, uno dei simboli dell'italianità, della cultura del nostro territorio nonché della storia d'impresa di ifi, è il primo e l'ultimo luogo che i visitatori incontrano sul loro percorso all'interno del parco: il Bici Bar collocato all'ingresso e il Fico Cocktail

dulare, porta con sé una concezione futuristica del bar, quella di un locale destrutturato capace di trasformarsi a seconda dei servizi offerti e delle ore del giorno, dalla colazione all'aperitivo. Un luogo multifunzionale il cui protagonista è il tavolo Link, che permette di creare un locale senza la necessità di definire un fronte e un retro.

La terza area firmata ifi è il Fico Cocktail Bar, che racconta le eccellenze italiane della parte degli spiriti e dei distillati. In questo

paga la luce dal centro al resto del locale. A condurre e gestire le due aree bar è **Luca Pirola**, bartender e imprenditore, proprietario del locale **CINC** di Brera (Milano) e fondatore di **Bartender.it**, il primo web magazine italiano dedicato al mondo della mixologia e del bartending.

"La presenza di ifi a FICO ribadisce quanto la nostra azienda sia vicina al territorio e al suo paese," precisa Fulvio Tonti.

"Seppur la nostra azienda operi in tutto il mondo, i nostri 300



FICO (Fabbrica Italiana Contadina) non è solamente un parco che vuole racchiudere in dieci ettari tutta l'eccellenza del cibo e della biodiversità italiana ma la vuole soprattutto raccontare e far conoscere attraverso eventi, corsi e quaranta fabbriche del cibo aperte ai visitatori, gestite dai migliori produttori italiani: dal grande gruppo multinazionale al laboratorio artigianale.

E' in questo contesto che si colloca ifi, con le attività di progettazione e arredo dei due ambienti bar e la realizzazione custom

Bar posto in prossimità dell'uscita. Entrambi i luoghi ospitano eventi in cui drink conosciuti e dimenticati sono serviti in abbinamento alle eccellenze dei vari punti ristoro del parco.

Il Bici Bar è un luogo nato per raccontare la cultura del bere e del bar classico italiano e prende il nome dal mezzo scelto per girare il parco e lo storico drink "la bicicletta".

Circondato da ruote e biciclette, l'officina del bar e del bere è costituito dal sistema di arredo firmato ifi, *Bar Sharing*: social e mo-

caso, l'attività messa in campo da ifi è una vera e propria progettazione sartoriale, che rappresenta l'altra faccia dell'azienda, ovvero il saper cogliere, interpretare e realizzare progetti su misura. Un locale con al centro un "banco" in legno, che riporta a quei bar del primo Novecento con l'immane poggiatesta e al cui interno sono installate tre work station dedicate alla mixologia.

L'area è circondata da alambicchi in rame e illuminata da un albero di fico, che con i suoi raggi pro-

collaboratori e i 4 poli operativi sono distribuiti sul territorio marchigiano-romagnolo. Le tecnologie ifi, installate anche in altri locali del parco, i materiali, come il marmo Rosso Verona del FICO Cocktail Bar, tutte le lavorazioni e customizzazioni avvengono rigorosamente in Italia.

Siamo felici di partecipare al progetto FICO Eataly World, un progetto di cui condividiamo intenti e filosofia, nato per far conoscere prima di tutto all'Italia stessa, oltre che al mondo, le eccellenze del suo territorio."

VUOI **MOLTIPLICARE** I TUOI CLIENTI E PAGARE **MENO TASSE**? FAI PUBBLICITÀ SULLA STAMPA SPECIALIZZATA



INVESTIRE IN PUBBLICITÀ SULLA STAMPA PERIODICA TI DA DIRITTO A UN **CREDITO D'IMPOSTA FINO AL 75% DEI COSTI SOSTENUTI***.

Investendo almeno l'1% in più rispetto all'anno precedente, potrai godere di un credito d'imposta fino al 75% sul costo degli investimenti incrementali. Se sei una PMI o una Start-up vedrai salire fino al 90% il credito d'imposta.

Per maggiori informazioni anes@anes.it

La borsa delle Imprese

La Borsa delle Imprese della **Ristorazione Moderna**



I contratti del mese in Italia

Pag. 62

Un exploit di tutto rispetto

Dicembre 2017



Ottimo exploit per il monitoraggio dei contratti che raggiunge quota 404, in crescita di ben 71 accordi questo mese.

Le scuole pubbliche, con una progressione di 44, guidano la classifica dei segmenti più attivi, arrivando a un totale di 208 (era a quota 164 la volta scorsa). Cresce di 10 contratti la commerciale, che passa da 67 a 77, e di 9 invece l'aziendale, che vede il proprio bottino arrivare a un bottino di 63.

Infine, aumento di 6 per la collettiva sociosanitaria e di 2 per il settore dei buoni pasto.

(Nella settima rilevazione abbiamo censito 404 contratti e 143 imprese)

I NUOVI CONTRATTI DELLE IMPRESE ITALIANE DELLA RISTORAZIONE MODERNA

Questa rilevazione riguarda i contratti acquisiti dalle imprese italiane della ristorazione collettiva, commerciale ed a catena, nonché dalle aziende emittitrici di buoni pasto: viene aggiornata per ogni anno solare, e si sviluppa con cadenza mensile.

Il censimento si basa su nostre indagini ed interviste e sulle segnalazioni che ci pervengono dalle imprese interessate. Esso costituisce un efficace mezzo per divulgare le proprie attività commerciali e di sviluppo, ed anche un valido strumento di conoscenza del mercato; è tuttavia importante, per chi consulta la rilevazione, ricordare che essa non indica l'entità di ogni singolo contratto, ma solo il numero complessivo dei contratti acquisiti. Ogni azienda può liberamente e periodicamente comunicarci, per e-mail o fax, le acquisizioni effettuate, in maniera da offrire un panorama aggiornato dell'andamento delle proprie acquisizioni.



CASE DI CURA, CLINICHE, OSPEDALI

DUSSMANN 1 CONTRATTO PRECEDENTE

FABBRO 1 CONTRATTO PRECEDENTE
IVS ITALIA 1 CONTRATTO PRECEDENTE
LA CASCINA 1 CONTRATTO PRECEDENTE
RISTORA FOOD & SERVICE 1 CONTRATTO PRECEDENTE
SERENISSIMA RISTORAZIONE 1 CONTRATTO PRECEDENTE
SIRIO 3 CONTRATTI PRECEDENTI

CASE DI RIPOSO, CASE PROTETTE, SERVIZI ASSISTENZIALI

A.R.M.A. 1 CONTRATTO PRECEDENTE

CAMST 2 CONTRATTI

✓ Comune di Granarolo dell'Emilia (BO), servizio anziani assistiti dal comune

✓ Fondazione Casa di Riposo Quaglia, Diano Castello (IM)

CIRFOOD 2 CONTRATTI

✓ Casa Di Riposo Santa Maria della Misericordia, Montespertoli (FI)

✓ 1 contratto precedente

DUSSMANN 1 CONTRATTO PRECEDENTE

FULL RESIDENCE 1 CONTRATTO PRECEDENTE

GEMEAZ ELIOR 1 CONTRATTO

✓ Comune di Noventa di Piave (VE), servizio distribuzione pasti anziani

GEMOS 1 CONTRATTO PRECEDENTE

MARKAS 2 CONTRATTI

✓ RSA Comune di Montichiari (BS)

✓ 1 contratto precedente

RISTORO BIELLESE 1 CONTRATTO PRECEDENTE

SERENISSIMA RISTORAZIONE 1 CONTRATTO

✓ Opera Pia Castiglioni, Formigine (MO)

SMA RISTORAZIONE 1 CONTRATTO PRECEDENTE

SODEXO ITALIA 3 CONTRATTI PRECEDENTI

FORZE ARMATE E CORPI MILITARIZZATI

B+ COOP. SOCIALE 1 CONTRATTO PRECEDENTE

BIORISTORO 3 CONTRATTI PRECEDENTI

CAMST 1 CONTRATTO PRECEDENTE

CAPITAL 2 CONTRATTI PRECEDENTI

CIMAS 1 CONTRATTO PRECEDENTE

CUCINA & SAPORI 1 CONTRATTO PRECEDENTE

DUSSMANN 2 CONTRATTI PRECEDENTI

ELIOR RISTORAZIONE 1 CONTRATTO PRECEDENTE

GEMEAZ ELIOR 1 CONTRATTO PRECEDENTE

GEMOS 1 CONTRATTO PRECEDENTE

GESTIONE SERVIZI INTEGRATI 1 CONTRATTO PRECEDENTE

INNOVA 3 CONTRATTI PRECEDENTI

LADISA 1 CONTRATTO PRECEDENTE

LE PALME RISTORAZIONE 1 CONTRATTO PRECEDENTE

MARCONI GROUP 1 CONTRATTO PRECEDENTE

MI. GROUP 1 CONTRATTO PRECEDENTE

NUOVA CUCINA SICILIANA 1 CONTRATTO PRECEDENTE

PASTORE 2 CONTRATTI PRECEDENTI

PROGETTO ALFANO 1 CONTRATTO PRECEDENTE

RI.CA. 5 CONTRATTI PRECEDENTI

RISTORA FOOD & SERVICE 1 CONTRATTO PRECEDENTE

SERIST 1 CONTRATTO PRECEDENTE

SLEM 1 CONTRATTO PRECEDENTE

SODEXO 1 CONTRATTO PRECEDENTE

STAR 1 CONTRATTO PRECEDENTE

TURRINI RISTORAZIONE 1 CONTRATTO PRECEDENTE

UNILABOR 2 CONTRATTI PRECEDENTI

MENSE AZIENDALI

AVENDO 1 CONTRATTO PRECEDENTE

CIR FOOD 3 CONTRATTI

✓ Comune di Montespertoli (FI)

✓ Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, sede Frascati (RM)

✓ 1 contratto precedente

CAMST 2 CONTRATTI PRECEDENTI

COMPASS GROUP 1 CONTRATTO

✓ Camera dei Deputati, Roma

DUSSMANN 1 CONTRATTO PRECEDENTE

ELIOR 1 CONTRATTO PRECEDENTE

FAMILIA 1 CONTRATTO

✓ Consiglio Regionale Regione Autonoma Friulia Venezia Giulia, Trieste

GEMEAZ ELIOR 2 CONTRATTI

✓ Comune di Noventa di Piave (VE), mensa dipendenti

✓ 1 contratto precedente

ISOLA COOP. SOCIALE 1 CONTRATTO

✓ Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, Laboratori Nazionali GranSasso (AQ) RTI

IFM 1 CONTRATTO PRECEDENTE

LADISA 2 CONTRATTI PRECEDENTI

MARKAS 2 CONTRATTI

✓ Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, Laboratori Nazionali Legnano (PD)

✓ Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, Laboratori Nazionali GranSasso (AQ) RTI

SA.WA. 1 CONTRATTO PRECEDENTE

VE-RIS 1 CONTRATTO

✓ Infocamere SPA, sede Padova

VIVENDA 2 CONTRATTI PRECEDENTI

Ristorazione Collettiva

SCUOLE PRIVATE E UNIVERSITÀ

ALL LABOR	1 CONTRATTO PRECEDENTE
ALL FOODS	2 CONTRATTI PRECEDENTI
CENTRO SOC. COOP.	1 CONTRATTO PRECEDENTE
GESTIONE ROMITO	1 CONTRATTO PRECEDENTE
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
ITACA RISTORAZIONE	1 CONTRATTO PRECEDENTE

LADISA	1 CONTRATTO PRECEDENTE
R.G. SMART	1 CONTRATTO PRECEDENTE
RISTOSERVICE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
SERENISSIMA RISTORAZIONE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
VIVENDA	2 CONTRATTI PRECEDENTI

SCUOLE PUBBLICHE

ARCO	1 CONTRATTO PRECEDENTE
BITTI SRL UNIPERSONALE	1 CONTRATTO
✓ Mazara del Vallo	
B+COOP. SOCIALE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
BIORISTORO	1 CONTRATTO
✓ Comune di Nepi (VT)	
BITTI	1 CONTRATTO
✓ Comune di Marsala (TP) ATI	
CAMST	20 CONTRATTI
✓ Comune di Albissola Marina (SV)	
✓ Comune di Moimacco (UD)	
✓ Comune di Mombaroccio (PU)	
✓ Comune di Lanciano (CH) RTI	
✓ Unione Montana Valle Susa (TO)	
✓ Comune di Baunei e Santa Maria Navarrese (OG)	
✓ Comune di Montechiarugolo (PR)	
✓ Comune di Pozzuolo del Friuli (UD)	
✓ Comune di Granarolo dell'Emilia (BO)	
✓ Comune di Prato	
✓ Comune di Taggia (GE)	
✓ 9 contratti precedenti	
CARDAMONE GROUP	1 CONTRATTO PRECEDENTE
CILENTO MENSE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
CIMAS	2 CONTRATTI
✓ Comune di Belvedere Ostrense e San Marcello (AN) RTI	
✓ Comune di Chiaravalle (AN)	
CIR FOOD	29 CONTRATTI
✓ Comune di San Pietro in Cariano e Negrar (VR)	
✓ Comune di Castel D'Ario (MN)	
✓ Comune di Meolo (VE)	
✓ Comune di Cogoleto (SV)	
✓ Comune di Schio (VI)	
✓ 24 contratti precedenti	



CIR FOOD	1 CONTRATTO
✓ Comune di Ferentino (FR)	
COOB	3 CONTRATTI
✓ Comune di Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna (AR)	
✓ Comune di Laterina e Castiglion Fibocchi (AR)	
✓ 1 contratto precedente	
COOP. SOC. PROGETTO 2000	1 CONTRATTO PRECEDENTE
COSEP SOC. COOP.	1 CONTRATTO PRECEDENTE
COT	1 CONTRATTO
✓ Comune di Marsala (TP) ATI	
DUSSMANN	3 CONTRATTI PRECEDENTI
E.P.	3 CONTRATTI PRECEDENTI
ELIOR	9 CONTRATTI
✓ Comune di Vicovaro, Licenza e Mandela (RM)	
✓ 8 contratti precedenti	

EURORISTORAZIONE	6 CONTRATTI PRECEDENTI
EUTOURIST	2 CONTRATTI PRECEDENTI
FERRARA	1 CONTRATTO PRECEDENTE
FILOTTETE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
G.F.I.	2 CONTRATTI PRECEDENTI
GEMEAZ-ELIOR	4 CONTRATTI
✓ Comune di Noventa di Piave (VE)	
✓ Comune di Pula (CA)	
✓ 2 contratti precedenti	
GEMOS	1 CONTRATTO PRECEDENTE
GERICO	1 CONTRATTO PRECEDENTE
GESTIONE SERVIZI INTEGRATI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
GIEMME	2 CONTRATTI PRECEDENTI
GMI SERVIZI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
HOSPES	1 CONTRATTO PRECEDENTE
IDEALFOOD	1 CONTRATTO
✓ Comune di Monte Procida (NA) ATI	
INNOVA	1 CONTRATTO
✓ Comune di Pomezia (RM)	
ISOLA COOP. SOC.	2 CONTRATTI PRECEDENTI
KCS CAREGIVER	1 CONTRATTO PRECEDENTE
LA CASCINA	3 CONTRATTI PRECEDENTI
LA GROTTA/PASTORE SRL	1 CONTRATTO
✓ Comune di Gravina in Puglia	
LA FATTORIA	1 CONTRATTO PRECEDENTE
LA FENICE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
LABOR	1 CONTRATTO
✓ Comune di Lanciano (CH) RTI	
LADISA	9 CONTRATTI PRECEDENTI
LE DELIZIE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
LEUCOS	1 CONTRATTO PRECEDENTE
MARKAS	5 CONTRATTI
✓ Comune di Montichiari (BS)	
✓ 4 contratti precedenti	
MEDITERRANEA SUD RISTORAZIONE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
PA	1 CONTRATTO PRECEDENTE
PASTORE	2 CONTRATTI PRECEDENTI
PUNTO RISTORAZIONE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
QUADRELLE 2001	1 CONTRATTO PRECEDENTE
RI.CA.	1 CONTRATTO PRECEDENTE
RISTO3	1 CONTRATTO PRECEDENTE
RISTONET	1 CONTRATTO PRECEDENTE
SAGIFI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
SAGITTA 97	2 CONTRATTI
✓ Comune di Sant'Arsenio (SA)	
✓ Comune di Teggiano (SA)	

SCAMAR	3 CONTRATTI
✓ Convitto Nazionale di Stato T. Campanella (RC)	
✓ 2 contratti precedenti	
SERCAR	2 CONTRATTI PRECEDENTI
SERENISSIMA RISTORAZIONE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
SERIST	2 CONTRATTI
✓ Comune di Quartu Sant'Elena (CA)	
✓ 1 contratto precedente	
SERRANÒ GIOVANNI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
SERVIZI RE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
SICILIANA PASTI	1 CONTRATTO
✓ Comune di Marsala (TP) ATI	
SIR	2 CONTRATTI PRECEDENTI
SLEM	2 CONTRATTI
✓ Comune di Rivello (PZ)	
✓ 1 contratto precedente	
SMA RISTORAZIONE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
SMR	1 CONTRATTO
✓ Comune di Monte Procida (NA) ATI	
SODEXO ITALIA	26 CONTRATTI
✓ Comune di Oleggio (NO)	
✓ Comune di Motta Visconti (MI)	
✓ Comune di Cesano Maderno (MB)	
✓ 23 contratti precedenti	
SOLIDARIETÀ E LAVORO	1 CONTRATTO PRECEDENTE
TADAMON	1 CONTRATTO
✓ Comune di Belvedere Ostrense e San Marcello (AN) RTI	
TURIGEST	1 CONTRATTO PRECEDENTE
TU.RIST. MOLISE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
UNION CHEF	1 CONTRATTO PRECEDENTE
VILLA PERLA SERVICE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
VIVENDA	3 CONTRATTI PRECEDENTI



Ristorazione Commerciale

ESERCIZI URBANI E CENTRI COMMERCIALI

100 MONTADITOS	1 CONTRATTO
✓ CC Aurelia Antica, Grosseto	
ANTICA FOCACCERIA SAN FRANCESCO	1 CONTRATTO PRECEDENTE
AUCHAN (CGI)	2 CONTRATTI
AUTOGRILL	1 CONTRATTO PRECEDENTE
BACKSTAGE CAFÈ	1 CONTRATTO PRECEDENTE
BAULI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
BEAUDEVIN	1 CONTRATTO PRECEDENTE
BURGER KING	5 CONTRATTI PRECEDENTI
CAFFÈ VERGNANO	3 CONTRATTI PRECEDENTI
CIBIAMO GROUP	3 CONTRATTI
✓ La bottega del Caffè di Cibiarno, CC I Viali Shopping Park, Nichelino (TO)	
✓ 2 contratti precedenti	
CIGIERRE	8 CONTRATTI PRECEDENTI
CIOCCOLATI ITALIANI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
CIR FOOD	2 CONTRATTI PRECEDENTI
DISPENSA EMILIA	1 CONTRATTO PRECEDENTE
FARINELLA	1 CONTRATTO PRECEDENTE
FELTRINELLI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
GAROFALO	1 CONTRATTO PRECEDENTE
GRUPPO ETHOS	1 CONTRATTO PRECEDENTE
GRUPPO PENTA	1 CONTRATTO PRECEDENTE
ILLY	2 CONTRATTI PRECEDENTI

SITI IN CONCESSIONE

AUTOGRILL	5 CONTRATTI PRECEDENTI
CAFFÈ VERGNANO	1 CONTRATTO PRECEDENTE
CHEF EXPRESS	1 CONTRATTO PRECEDENTE
CIOCCOLATITALIANI	1 CONTRATTO PRECEDENTE

KFC	5 CONTRATTI
✓ Milano	
✓ 4 contratti precedenti	
LA PIADINERIA	2 CONTRATTI PRECEDENTI
LAVAZZA	2 CONTRATTI PRECEDENTI
MCDONALD'S ITALIA	5 CONTRATTI
✓ CC Burlamacca di Viareggio	
✓ Monselice (RO)	
✓ 3 contratti precedenti	
MERCATO CENTRALE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
MISAKI	1 CONTRATTO
✓ Sorrento	
MYKE	1 CONTRATTO PRECEDENTE
OBICÀ	1 CONTRATTO
✓ Castel Romano Designer Outlet	
PUMMÀ	1 CONTRATTO PRECEDENTE
RANA	1 CONTRATTO PRECEDENTE
ROADHOUSE RESTAURANT	2 CONTRATTI PRECEDENTI
ROVAGNATI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
SEBETO	3 CONTRATTI
✓ Fico, Bologna	
✓ 2 contratti precedenti	
SPONTINI	3 CONTRATTI
✓ Como	
✓ 2 contratti precedenti	
SUSHIKO	1 CONTRATTO PRECEDENTE
THUN	1 CONTRATTO PRECEDENTE
VENCHI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
WAGAMAMA	1 CONTRATTO PRECEDENTE
WELLDONE	1 CONTRATTO PRECEDENTE

CIRFOOD	1 CONTRATTO PRECEDENTE
LAGARDÈRE	3 CONTRATTI PRECEDENTI
ELIOR	1 CONTRATTO PRECEDENTE
ESSEBI	1 CONTRATTO
✓ Autodromo di Imola	
SPONTINI	1 CONTRATTO PRECEDENTE

Buoni Pasto

ENTI PUBBLICI

BLUE TICKET - CIR FOOD	1 CONTRATTO PRECEDENTE
DAY - CAMST	1 CONTRATTO PRECEDENTE
MIG RESTAURANT	1 CONTRATTO
✓ Acque Veronesi, VR	

BUONI PASTO ELETTRONICI E CARD

BLUE TICKET - CIR FOOD	2 CONTRATTI PRECEDENTI
DAY - CAMST	1 CONTRATTO
✓ Padania Acque SpA (CR)	

QUI! GROUP	4 CONTRATTI PRECEDENTI
SODEXO MOTIVATION SOLUTIONS	1 CONTRATTO PRECEDENTE
TICKET RESTAURANT - EDENRED	1 CONTRATTO PRECEDENTE

PELLEGRINI	1 CONTRATTO PRECEDENTE
QUI! GROUP	2 CONTRATTI PRECEDENTI
TICKET RESTAURANT - EDENRED	4 CONTRATTI PRECEDENTI

Contratti monitorati al 31 ottobre 2017

I SEGMENTI DELLA RISTORAZIONE MODERNA

Case di Cura, Cliniche, Ospedali	9
Case di riposo, Case Protette, Servizi Assistenziali	18
Totale ristorazione collettiva sociosanitaria	27
Forze Armate e Corpi Militarizzati	39
Ristoranti aziendali ed interaziendali	24
Totale ristorazione collettiva aziendale	63
Scuole private e Università	13
Scuole pubbliche	195
Totale ristorazione scolastica	208
Esercizi Urbani e centri commerciali	72
Esercizi in Concessione	15
Totale ristorazione Commerciale	87
Imprese e società private	-
Enti Pubblici	9
Buoni pasto elettronici e card	10
Totale Buoni pasto	19
TOTALE CONTRATTI MONITORATI	404



Società monitorate al 31 ottobre 2017

1. 100 MONTADITOS		22. CIBIAMO GROUP	La bottega del Caffè, IL FORNO di cibiamo
2. A.R.M.A.		23. CIGIERRE	Shi's, Old Wild West
3. ALL FOODS		24. CILENTO MENSE	
4. ALL LABOR		25. CIMAS	
5. ANTICA FOCACCERIA SAN FRANCESCO		26. CIOCCOLATI ITALIANI	
6. ARCO		27. CIR FOOD	CIR, Blu Ticket, Rita, Rita Terreverdi, Pastarito, Eudania, Chiccotosto, Tracce, Aromaticca, Viavai, Let's Toast
7. AVENDO		28. COMPASS GROUP	
8. AUCHAN (CGI)	Officine Italia, Degu-Stazione	29. CONSORZIO LA CLESSIDRA	
9. AUTOGRILL	Bistrot, Rosso Intenso, Kimbo caffè espresso da Napoli, Assaggio	30. COOB	
10. BAULI	Bauli caffè	31. COOP. SOC PROGETTO 2000	
11. BACKSTAGE CAFFÈ		32. COSEP SOC. COOP.	
12. B+ COOP. SOCIALE		33. COT	
13. BEAUDEVIN		34. CREMONINI	Chef Express, Roadhouse Grill
14. BIORISTORO ITALIA		35. CUCINA E SAPORI	
15. BITTI SRL UNIPERSONALE		36. DISPENSA EMILIA	
16. BURGER KING		37. DUSSMANN	
17. CAFFÈ VERGNANO	Caffè Vergnano 1882	38. E.P.	
18. CAMST	Ristoservice, Day, Dal 1945 Gustavo Italiano	39. EDENRED	Ticket Restaurant, City Time, e-Lunch
19. CARDAMONE GROUP		40. ELIOR	Food Experience, Gemeaz Elior
20. CAPITAL		41. ESSEBI	
21. CENTRO SOC. COOP.			

Società monitorate al 31 ottobre 2017

42. EURORISTORAZIONE		94. QUII GROUP	
43. EUROTOURIST		95. PA	
44. FABBRO		96. PASTORE	
45. FAMILIA		97. PELLEGRINI	
46. FARINELLA		98. PROGETTO ALFANO	
47. FELTRINELLI	RED	99. PUMMÀ	
48. FERRARA		100. PUNTO RISTORAZIONE	
49. FILOTTETE		101. R.G. SMART	
50. FULL RESIDENCE		102. RANA	Da Giovanni
51. G.F.I.		103. RI.CA	
52. GAROFALO	Mozzarella Bistrot	104. RISTO3	
53. GEMOS		105. RISTONET	
54. GERICO		106. RISTOSERVICE	
55. GESTIONE SERVIZI INTEGRATI		107. RISTORA FOOD & SERVICE	
56. GESTIONE ROMITO		108. RISTORO BIELLESE	
57. GIEMME		109. ROVAGNATI	Bistò Italiano
58. GMI SERVIZI		110. SA.WA.	
59. GRUPPO ETHOS	Ambrosia	111. SAGIFI	
60. GRUPPO PENTA	Fry Chicken	112. SAGITTA 97	
61. HOSPES		113. SCAMAR	
62. IDEALFOOD		114. SEBETO	Rossopomodoro, Ham Boly Burger
63. IFM		115. SERCAR	
64. ILLY	Illy caffè	116. SERENISSIMA RISTORAZIONE	
65. INNOVA		117. SERIST	
66. ISOLA COOP. SOCIALE		118. SERRANÒ GIOVANNI	
67. ITACA RISTORAZIONE		119. SERVIZI RE	
68. IVS ITALIA		120. SICILIANA PASTI	
69. KCS CAREGIVER		121. SIR	
70. KFC		122. SIRIO	
71. LA CASCINA		123. SLEM	
72. LA FATTORIA		124. SMA RISTORAZIONE	
73. LA FENICE		125. SMR	
74. LA PIADINERIA		126. SODEXO	Sodexo Italia, Sodexo Motivation Solutions Italia
75. LABOR		127. SOLIDARIETÀ E LAVORO	
76. LADISA		128. SPONTINI	
77. LAGARDÈRE	Farinella, Aijsen Ramen, Beercode	129. STAR	
78. LAVAZZA		130. SUSHIKO	
79. LA GROTTA DI VARVARA SERGIO & C. S.N.C./PASTORE SRL		131. TADAMON	
80. LE DELIZIE		132. THUN	Thun Caffè
81. LE PALME RISTORAZIONE		133. TU.RIST. MOLISE	
82. LEUCOS		134. TURIGEST	
83. MARCONI GROUP		135. TURRINI RISTORAZIONE	
84. MARKAS		136. UNILABOR	
85. MCDONALD'S		137. UNION CHEF	
86. MEDITERRANEA SUD RISTORAZIONE		138. VE-RIS	
87. MERCATO CENTRALE		139. VENCHI	
88. MYKE		140. VILLA PERLA SERVICE	
89. MI. GROUP		141. VIVENDA	
90. MIG RESTAURANT		142. WAGAMAMA	
91. NUOVA CUCINA SICILIANA		143. WELLDONE	
92. OBICÀ			
93. QUADRELLE 2001			

17-18 GENNAIO

MARCA

Mostra convegno dedicata al mondo della marca commerciale
Bologna Fiere, Bologna
Italia
segreteria.generale@bolognafiere.it
www.bolognafiere.it

18-20 GENNAIO

FOOD HOSPITALITY WORLD

Salone internazionale dell'alimentazione e dell'ospitalità
BKC, Bombay
India
Fiera Milano
valentina.florio@fieramilano.it
www.fhwexpo.com

21-23 GENNAIO

WINTER FANCY FOOD SHOW

Salone invernale delle specialità alimentari
The Moscone Center, San Francisco
Stati Uniti
Rimini Fiera Spa
fierarimini@riminifiera.it
www.riminifiera.it

21-23 GENNAIO

SIRHA GENÈVE

Il salone franco-svizzero della ristorazione e dell'hotellerie
Palaexpo, Ginevra
Svizzera
GL events Exhibitions
info@gl-events.com
www.gl-events.com

20 - 24 GENNAIO

SIGEP

Salone internazionale di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali
Rimini Fiera, Rimini
Italia
Rimini Fiera spa
centralino@riminifiera.it
fierarimini@riminifiera.it
www.riminifiera.it

4-7 FEBBRAIO

EXPO RIVA HOTEL

Salone professionale dell'industria dell'ospitalità e della ristorazione
Fierecongressi, Riva del Garda
Italia
Riva del Garda Fierecongressi Spa
info@exporivahotel.it
www.exporivahotel.it

6-7 FEBBRAIO

CATEX

Salone della ristorazione
RDS,
Dublino,
Irlanda
EventHaus Ltd.
info@eventhaus.ie
www.eventhaus.ie

14-17 FEBBRAIO

BIOFACH

Fiera internazionale specializzata in prodotti biologici
NürnbergMesse, Norimberga
Germania
Messezentrum
info@nuernbergmesse.de
www.nuernbergmesse.de

17-20 FEBBRAIO

BEER ATTRACTION

Evento dedicato al mondo della birra e del food da abbinare alla birra
Rimini Fiera,
Rimini,
Italia
Rimini Fiera spa
centralino@riminifiera.it
fierarimini@riminifiera.it
www.riminifiera.it

17-20 FEBBRAIO

RHEX, Rimini Horeca Expo

Salone internazionale delle soluzioni e delle tendenze nel settore Horeca
Rimini Fiera, Rimini
Italia
Rimini Fiera spa
centralino@riminifiera.it
fierarimini@riminifiera.it
www.riminifiera.it

18-22 FEBBRAIO

GULFOOD

Salone internazionale del food & beverage e delle attrezzature per la ristorazione
DICEC, Dubai
Emirati Arabi
DWTC
info@dwtc.com
www.dwtc.com

20-23 FEBBRAIO

HCJ2018

Salone internazionale della ristorazione, del catering e dell'ospitalità
Tokyo Big Sight, Tokyo
Giappone
JMA
convention@jma.or.jp
www.jma.or.jp/convention/en



Le nuove griglie elettriche Berto's

Cucinare alla griglia è da sempre una tipologia di cottura salutare per



preparazioni veloci. Oggi **Berto's** ha perfezionato questa tecnica con una serie di innovazioni che rendono questo tipologia di cottura facile ed economica. Le nuove griglie elettriche sono costruite con una speciale resistenza corazzata con una tipologia di acciaio specifico per il contatto con gli alimenti. Il grande spessore assicura robustezza, affidabilità e uniformità di cottura. Si imposta la potenza desiderata, nelle attrezzature doppie è possibile impostare potenze diverse nelle due zone, e poi si dispone il prodotto, che in pochi minuti sarà cotto a puntino con poco fumo e senza fastidiose fiammate. La superficie di cottura è ampia per assicurare velocità e per marcare il prodotto in modo da evidenziare il tipo di cottura effettuato. Le attrezzature sono dotate di spatole appositamente studiate per una facile pulizia.

Una volta terminato il servizio di cottura è sufficiente attivare il programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura, la resistenza ruota per estrarre la bacinella di raccolta e subito l'attrezzatura è pronta per un altro servizio. Il prodotto è stato studiato per essere appoggiato su vani contenitori, aperti o chiusi o su basi refrigerate di varie dimensioni a temperatura positiva o negativa, con porte o cassetti. Le attrezzature sono disponibili sia sui moduli di profondità

70 che 90 centimetri, con piani di spessore 20/10 costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304 e con grado di resistenza all'acqua IPX5. Da oggi anche con comandi elettronici brevet-

tati B-Flex, un sistema innovativo e facile da usare che garantisce la massima precisione e una robustezza unica.

www.bertos.com



Serenissima Informatica si occupa di te e della gestione del tuo ristorante!

Ci occupiamo di ristorazione dalla fine degli anni 90 con i primi e "moderni" touch screen che, grazie alla raccolta dei dati e al loro monitoraggio, rivoluzionarono il mondo della ristorazione organizzata e indipendente. Oggi, per tenere sotto controllo le proprie performance è sempre più necessario usare strumenti che gestiscono tutte le attività e siano sempre al passo con i tempi. Dopo 20 anni il cambiamento è ancora in corso e **Serenissima Informatica** ti supporta per tutto il tuo sistema informativo aziendale, ti aiuta a prendere decisioni mirate per una gestione sempre più completa e smart della tua attività. Novità del 2017 è l'utilizzo di sistemi di pagamento alternativi con smartphone e totem che velocizzano le operazioni in cassa con un vantaggio tangibile per il tuo cliente e per te che. Da oltre 60 anni siamo al tuo fianco, perché aiutarti a fare la differenza fa parte del nostro DNA. Serenissima Informatica è presente in:



Navi



Aereporti



FS



Ristorazione



Parchi



Area Servizio

www.serininf.it

SERENISSIMA
I N F O R M A T I C A



La tecnologia al servizio della degustazione: calici puliti, brillanti, igienici!

Un'esperienza sensoriale come la degustazione di vini molte volte si scontra con la delusione di un calice opaco, odori di detersivo e pelucchi. Per un ristorante, un servizio catering, un'enoteca, questi dettagli rovinano anche il vino migliore. Ovunque ci siano bicchieri, le operazioni di prelavaggio e asciugatura manuali sottraggono tempo al servizio e alla giornata di lavoro, aumentando la probabilità di rottura dei bicchieri e non garantendo una brillantezza ottimale.

Meiko, azienda tedesca da oltre 90 anni produttrice di lavastoviglie professionali per stoviglie di ogni genere, ha creato la tecnologia in grado di prevenire questi sgradevoli inconvenienti: si chiama modulo GiO (trattamento dell'acqua a osmosi inversa) che ne garantisce la brillantezza rendendo l'acqua pura grazie a un sistema integrato. Tutto questo unito alla tutela di chi lavora vicino alle stesse: abbattimento delle fumane, niente residui chimici, ergonomia al Top!



www.meiko.it

Colonna:

Display your design



Colonna è l'ultimissima vetrina per pasticceria e pralineria presentata da **IFI**, azienda di riferimento nella produzione di tecnologia e arredamento per locali food&beverage.

In Colonna, disegnata dal designer **Giulio Iacchetti** in collaborazione con il laboratorio **R&D IFI**, la pasticceria e il design diventano una cosa sola.

Le geometrie, gli spessori, le linee classiche ed essenziali delle due discipline si fondono in un'unica materia: la materia del gusto, percepito e assaporato innanzitutto con gli occhi prima di incontrare il palato.

"Display your design", questo il claim con cui IFI racconta Colonna ai Maestri Pasticceri, la vetrina nata per esaltare il loro lavoro e maestria grazie alla sua trasparenza. Trasparenza studiata e ricercata a lungo dal laboratorio Ifi ed elemento ispiratore nel progetto di Iacchetti, che afferma: *"Tutto deve essere fatto per l'esposizione, per mostrare i prodotti di pasticceria che verranno custoditi all'interno"*.

Per questo la vetrina nasconde il suo cuore tecnologico proprio all'interno della colonna, così da lasciare quanto più spazio alla superficie espositiva dedicata alle creazioni del Maestro Pasticcere, di cui Colonna è al servizio. Infatti, per rendere più agevole la gestualità nel servire, è stato progettato e brevettato un sistema di leve che rende l'esposizione scorrevole avvicinando i prodotti esposti al pasticciere.

www.ifi.it

Quando la fiera è un successo

La 40° edizione HostMilano 2017 si è confermata punto di riferimento per l'industria dell'ospitalità con un incremento del 24% (rispetto al 2015) della presenza di visitatori professionali.

Di questi, ben il 38% sono stati di provenienza internazionale, rivelando l'interesse che la kermesse suscita di continuo nel mondo.

Un successo che ha coinvolto anche **Lotus SpA**,

presente con uno stand di 170 mq incentrato sullo slogan "ITALIAN CULINARY ART" che ben sintetizza la filosofia Lotus. Flessibilità delle linee di cucina, offerte in 6 valori di profondità, unita alla alta qualità del prodotto italiano. In questa edizione Lotus ha presentato le nuove friggitrici con gestione elettronica evoluta e i nuovi frytop con piano a multizona di cottura. Alle novità di prodotto si sono aggiunte le novità di servizio con la nuova LOTUS APP e il servizio 4G volto ad offrire il miglior supporto professionale in termini di consulenza ed assistenza al cliente.

Il risultato? Ecco i numeri forniti da Lotus SpA rispetto all'edizione 2015:

- Visite ricevute +15%
- Nuovi contatti +10%
- Nuovi progetti discussi in Fiera +10%
- Nuovi accordi con rivenditori esteri +20%

Arrivederci a HostMilano 2019!



www.lotuscookers.it

ConnectedCooking: la nuova frontiera della connessione in rete delle cucine professionali

ConnectedCooking è la nuova soluzione di **RATIONAL** per il collegamento in rete degli apparecchi nelle cucine professionali. L'applicazione permette di controllare da remoto tutti gli apparecchi connessi, e, con la fusione con Club RATIONAL, oggi ConnectedCooking è, di fatto, una delle più grandi piattaforme per chef professionisti di tutto il mondo, capace di offrire loro molti vantaggi. È infatti possibile trasferire programmi di cottura personali e diverse migliaia di ricette del ricettario internazionale direttamente dal PC, dal tablet o dallo smartphone, agli apparecchi, gestendoli così in modo centralizzato. Inoltre, gli aggiornamenti vengono messi a disposizione in modo automatico e gratuito senza più la

necessità di un trasferimento più complicato tramite chiavetta USB. ConnectedCooking permette anche di scaricare con un solo click la documentazione HACCP. Infine, è possibile connettere l'unità con il proprio Service Partner di fiducia, in modo da permettergli l'accesso ai dati di manutenzione e rendere più veloci ed efficaci gli interventi, qualora necessari.

www.rational-online.it



La ristorazione collettiva si amplia ai servizi cashless con smartcard, badge o app

Molto spesso il fornitore della ristorazione collettiva si trova a offrire i propri servizi in aziende o enti che chiedono di semplificare l'accesso ai momenti di pausa pranzo, snack per i propri dipendenti, eliminando il denaro circolante e concentrandone il valore in un unico badge, chiave, o addirittura un APP mobile.

Grazie all'esperienza maturata nei settori del buono pasto, del vending e del cashless, **QSAVE Technology** insieme ad **ELKEY Srl** è in grado di offrire una gamma di soluzioni per la gestione e il controllo del valore "cashless" su diverse situazioni di erogazioni di servizi, pasti e vendita.

QSAVE si occupa di fornire a seconda delle esigenze del cliente:

1. Il supporto indicato tra badge, fidelity, chiave, APP
2. Un Totem per la ricarica del supporto, con denaro contante e/o carta di credito e/o buono pasto
3. Il sistema gestionale di borsellino elettronico e quindi dei pagamenti attraverso il supporto, in qualsiasi punto cassa e POS in rete con controllo di tutti i dati utenti, incassi e vendite
4. Una cassa automatica per la prenotazione e/o il pagamento di un servizio o pasto con emissione

di scontrino o ricevuta. L'innovazione di queste soluzioni sta nella capacità di trasformare il denaro contante, carta di credito o buono pasto in un valore utilizzabile attraverso un badge, una chiave cashless, una fidelity card, uno smartphone e spendibile in un "mondo aziendale" che prevede distributori automatici, casse, o totem.

www.qsave.it

QSAVE
SALVA IL VALORE



Queen Bee: nuova realizzazione Tecnoarredamenti



A pochi passi da Largo di Torre Argentina nel centro storico di Roma, **Tecnoarredamenti**, azienda specializzata nella progettazione e realizzazione di spazi di vendita nel settore food retail, ha realizzato un nuovo locale all day long che mette insieme burger, lobster e pizza e tanto altro ancora, come ottime selezioni di salumi e formaggi, fritti sfiziosi, primi e secondi piatti della tradizione.

Queen Bee nasce da un'idea dei titolari, proprietari già di altre attività ristorative, che si sono affidati a Tecnoarredamenti per sviluppare una nuova formula creando un locale dove poter trascorrere l'intera giornata. Aperto tutti giorni, dalla tarda mattinata fino a notte fonda e un punto di riferimento dove mangiare a qualsiasi ora e rilassarsi in un ambiente confortevole e conviviale. 500 mq di locale per un totale di 150 posti a sedere, il locale si snoda tra corridoi e sale, come una sorta di alveare. Un banco di grande effetto scenografico adibito alla realizzazione di un'ampia scelta di cocktail si affaccia all'ingresso del locale; dall'altro lato tre isole dedicate alla realizzazione di specialità quali lobster, burger e pizza. All'interno si snodano vari sale tutte diversamente ambientate e ricche di personalità.

L'obiettivo di Tecnoarredamenti era di realizzare un locale che si differenziasse dalle ristorazioni presenti nella città sia nella formula che nel design.

www.tecnoarredamenti.com

tecnoarredamenti
i n t e r n a t i o n a l

Combi Wave: cottura e riscaldamento per ogni alimento

Un forno da banco e da cucina di ultima generazione prodotto per la prima volta in Europa, "Made in Italy", e che raccoglie in sé tutte le tecnologie utili cottura e riscaldamento di qualsiasi alimento. L'obiettivo è: cuocere, riscaldare, scongelare, tostare, gratinare, rinvenire, sciogliere, friggere senz'olio, lessare, bollire, tostare, collaudare processi di cottura e di rinvenimento attraverso tutte le tecnologie disponibili attualmente conosciute.

Le tecnologie utilizzate sono:

- resistenza all'infrarosso instagrill;
- sistema di ventilazione forzata per il riscaldamento immediato della camera di cottura;
- magnetron professionali per le microonde;
- software appositamente studiato per interfacciare, modulare e abbinare le tre tecnologie di cottura/riscaldamento.

Il software è impostato con innumerevoli ricette e grazie ad esso si può facilmente gestire il display da 6 pollici LCD a colori, mentre attraverso la porta USB si potranno implementare ricette e menu. Il forno interpreta perfettamente tutte le cotture/riscaldamento, dall'effetto "crispy" per pizze e panini al rinvenimento di prodotti congelati precotti, fino allo scioglimento o scongelamento con trottolo. Il forno, che si presta per tutte quelle operazioni che vanno da 5 secondi fino a 3 minuti di cottura, è lo strumento necessario per offrire qualsiasi tipologia di prodotto in poco tempo e in poco spazio.

www.techfood.it

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS



**www.
ristorando**

ai



Seguici online!

**TUTTO IL
2017**

UN ANNO DI

GENNAIO - FEBBRAIO



EDITORIALE	
• Foodservice Award Italy atto secondo	1
NEWS	
• La notizia è servita	9
TENDENZE E MERCATI	
• Falsa partenza	20
RISTORAZIONE IN CONCESSIONE	
• Mangiare e poi volare	22
INTERVISTA	
• Cose fatte e cose da fare	28
FOODSERVICE AWARD ITALY 2017	
• Competere per crescere	32
RISTORAZIONE COMMERCIALE	
• Reti gonfie con il franchising	35
MERCATI ESTERI	
• Vizi e virtù del foodservice francese	44
RISTORAZIONE SCOLASTICA	
• Sotto controllo allergie e intolleranze	48
DIRITTO ALIMENTARE	
• Questione di etichetta	52
EFCEM ITALIA	
• Risultati e prospettive	54
LA BORSA DEI BIOLOGICI	56
COMUNI A CONFRONTO	60
IL PARERE DELL'ESPERTO	
• Leggi e normative	62
LA BORSA DELLE IMPRESE	65
IL MERCANTE IN FIERA	73
RISTORANDO F&B	74
RISTORANDO CLUB	76
CARTA STAMPATA	80

MARZO



EDITORIALE	
• Io penso positivo	1
NEWS	
• La notizia è servita	6
TENDENZE E MERCATI	
• L'attualità del debito pubblico	18
RISTORAZIONE AUTOSTRADALE	
• Un business che riparte	22
MERCATI E TENDENZE	
• Il ruggito del vegano	28
RISTORAZIONE SOCIOSANITARIA	
• Regole ai raggi x	33
LEGGI & NORMATIVE	
• Commissioni di gara: le novità	43
AEROPORTI FRANCESI	
• Decolla il foodservice	48
SOLUZIONI IT PER LA RISTORAZIONE	
• Tutto in un click	50
RISTORANDO PER LADISA RISTORAZIONE	
• Ladisa pensa in grande	54
DIRITTO ALIMENTARE	
• Crostacei maltrattati: ci vuole buon senso	56
COMUNI A CONFRONTO	58
IL PARERE DELL'ESPERTO	
• Leggi e normative	60
LA BORSA DELLE IMPRESE	65
IL MERCANTE IN FIERA	71
RISTORANDO EQUIPMENT	74
RISTORANDO CLUB	76
CARTA STAMPATA	80

APRILE



EDITORIALE	
• Il cammino del gambero	1
NEWS	
• La notizia è servita	6
TENDENZE E MERCATI	
• Crescita virtuosa una partita tutta da giocare	20
LOGISTICA	
• Servizio a 5 stelle	26
PRIMA COLAZIONE	
• Il breakfast è servito	30
RISTORAZIONE SCOLASTICA	
• Giudizi poco autorevoli	39
FOODSERVICE EQUIPMENT	
• Il clima ideale	47
MERCATO FRANCESE	
• La favola del bue e del pollo	54
RISTORAZIONE COMMERCIALE	
• La prudenza non è mai troppa	56
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
• Futuro da "grandi"	60
HOST MILANO 2017	
• L'ospitalità innanzitutto	63
RISTORANDO PER IFI	
• Soluzioni chiavi in mano	65
DIRITTO ALIMENTARE	
• Controllare il rischio	66
LA BORSA DEI BIOLOGICI	68
IL MERCANTE IN FIERA	71
LA BORSA DELLE IMPRESE	73
RISTORANDO FOOD & BEVERAGE	80
RISTORANDO CLUB	84
CARTA STAMPATA	88

MAGGIO



EDITORIALE	
• Food court 2.0	1
NEWS	
• La notizia è servita	6
TENDENZE E MERCATI	
• Urge spinta vera alle riforme	20
INTERVISTA	
• Pronti al cambiamento	24
SHOPPING CENTER	
• La ristorazione va al centro	28
FOOD DELIVERY	
• L'evoluzione della consegna	37
LEGGI E NORMATIVE	
• Disparità di trattamento	47
MERCATO FRANCESE	
• La polpetta della discordia	55
RISTORAZIONE COMMERCIALE	
• Più polpette meno divani	58
DIRITTO ALIMENTARE	
• Regole d'accesso	60
LA BORSA DELLE IMPRESE	64
RISTORANDO EQUIPMENT	70
RISTORANDO CLUB	74
IL MERCANTE IN FIERA	79
CARTA STAMPATA	80

GIUGNO



EDITORIALE	
• I furbetti della mensa	1
NEWS	
• La notizia è servita	6
TENDENZE E MERCATI	
• L'incognita della crescita	18
FA ITALY 2017	
• Protagonisti del foodservice	20
COFFEE SHOP	
• Un mercato in ebollizione	25
MERCATI ESTERI	
• Campioni d'Europa	37
AZIENDE - DUSSMANN SERVICE	
• La difficile arte di competere	43
LEGGI E NORMATIVE	
• Piccoli passi avanti	47
NUOVI TREND	
• Il sottozero rompe il ghiaccio	57
MAPIC ITALY	
• Riflettori sul foodservice	62
RISTORAZIONE SCOLASTICA	
• Comuni a confronto	64
DIRITTO ALIMENTARE	
• Giro di vite	66
LA BORSA DEI BIOLOGICI	68
LA BORSA DELLE IMPRESE	73
IL MERCANTE IN FIERA	80
RISTORANDO FOOD & BEVERAGE	81
RISTORANDO CLUB	82
CARTA STAMPATA	88

RISTORANDO

LUGLIO - AGOSTO



EDITORIALE	
• Uno sguardo attento al mercato	1
NEWS	
• La notizia è servita	6
TENDENZE E MERCATI	
• Un buon momento, finché dura	18
MERCATI E TENDENZE	
• la collettiva italiana secondo ORICON	20
FRANCHISING	
• Affiliazione fa rima con ristorazione	32
GARE E APPALTI	
• Questa commissione non s'ha da fare	35
MERCATO FRANCESE	
• L'abbuffata dei Millenials	40
RISTORANDO PER ANGELO PO	
• Parola d'ordine: energia pulita	43
AZIENDE	
• Qualità e innovazione	44
RISTORANDO PER ELECTROLUX	
• Come ti assicuro il freddo	47
MERCATI	
• Il freddo che piace	48
RISTORANDO PER FIVE SERVICE	
• Soluzioni chiavi in mano	53
BUONI PASTO	
• Luci e ombre del mercato	54
FIERE	
• L'Host dei record	60
DIRITTO ALIMENTARE	
• Attenzione alla tentata frode	62
MERCATI E TENDENZE	
• Tutti i numeri del vending	64
IL PARERE DELL'ESPERTO	
• Leggi e normative	66
LA BORSA DELLE IMPRESE	70
IL MERCANTE IN FIERA	75
RISTORANDO EQUIPMENT	76
RISTORANDO CLUB	78
CARTA STAMPATA	84

SETTEMBRE



EDITORIALE	
• La difficile quadratura del cerchio	1
NEWS	
• La notizia è servita	7
TENDENZE E MERCATI	
• Una ripresa non ancora strutturale	20
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
• Vecchia mensa bye bye	22
INAUGURAZIONI	
• Chef Express a tutto... ponte	30
MERCATO FRANCESE	
• Lotta agli sprechi in nome della patria	33
AZIENDE	
• Dal 1945 Gustavo Italiano... pensa in grande	36
SICUREZZA ALIMENTARE	
• Materiali a contatto	39
MERCATO	
• Cotta a puntino	48
RISTORANDO PER SERENISSIMA RISTORAZIONE	
• Transazioni più veloci e dati controllati: arriva GetYour Bill per iSelz	59
IL PARERE DELL'ESPERTO	
• Leggi e normative	60
RISTORANDO PER BioRISTORO	
• Un traguardo importante	63
LA BORSA DEI BIOLOGICI	64
LA BORSA DELLE IMPRESE	69
RISTORANDO FOOD & BEVERAGE	76
IL MERCANTE IN FIERA	77
RISTORANDO CLUB	78
CARTA STAMPATA	84

OTTOBRE



EDITORIALE	
• Equipment motore della ristorazione	1
NEWS	
• La notizia è servita	6
TENDENZE E MERCATI	
• Conforta la ripresa, preoccupa il debito	18
RISTORAZIONE SCOLASTICA	
• Concertazione cercasi	20
ANALISI DI MERCATO	
• La spinta globale del f&b	29
LEGGI E NORMATIVE	
• Lavori in corso	36
FOODSERVICE EQUIPMENT	
• Cosa bolle in pentola	40
DIRITTO ALIMENTARE	
• Qualità e conformità	44
SPECIALE Host 2017	
• Un'attenta selezione	51
IL MERCANTE IN FIERA	110
RISTORANDO EQUIPMENT	111
RISTORANDO CLUB	112
CARTA STAMPATA	116

NOVEMBRE



EDITORIALE	
• Target mirato, credibilità e iniziative speciali	1
NEWS	
• La notizia è servita	6
TENDENZE E MERCATI	
• Bene l'economia, male la politica	18
DOSSIER RISTORAZIONE COMMERCIALE	
• Le ultime scosse dell'Expo 20	20
ANALISI E APPROFONDIMENTI	
• La sfida del Fast Casual	30
RISTORAZIONE SCOLASTICA	
• Disparità di trattamento	35
MERCATI ESTERI - GERMANIA	
• La crescita rallenta	40
RISTORANDO COMMERCIALE - EUROPA	
• Futuro roseo per il quick service	44
RISTORAZIONE COLLETTIVA	
• Qualità salute e benessere	48
RISTORANDO PER SERENISSIMA INFORMATICA	
• Dal 1945 Gustavo La Trattoria in scena al FutureBar di Host	51
SPECIALE Host 2017	
• Una formula di successo	52
DIRITTO ALIMENTARE	
• Asterisco su menu: origini e conseguenze	66
LA BORSA DEI BIOLOGICI	62
LA BORSA DELLE IMPRESE	70
IL MERCANTE IN FIERA	77
RISTORANDO CLUB	78
RISTORANDO FOOD & BEVERAGE	83
CARTA STAMPATA	84

DICEMBRE



EDITORIALE	
• Imprenditori o acrobati?	1
NEWS	
• La notizia è servita	6
TENDENZE E MERCATI	
• Progressi stentati ma significativi	18
DOSSIER COLLETTIVA	
• Ancora calma piatta	20
MERCATO FRANCESE	
• Il paradiso del mordi e fuggi	30
CONVEGNI	
• Momenti di confronto	35
AZIENDE	
• Bilanci e prospettive	40
NUOVI TREND	
• Se buono fa rima con salute	45
RISTORAZIONE COMMERCIALE	
• Un Oscar per l'Italia	50
TOP 100 Usa	
• In fuga dal tavolo	52
IL PARERE DELL'ESPERTO	
• Leggi e normative	56
ARREDAMENTO E PROGETTAZIONE	
• Un nuovo modo di condividere gli spazi	58
La borsa delle imprese	61
Il mercante in fiera	69
RISTORANDO EQUIPMENT	70
UN ANNO DI RISTORANDO	74
RISTORANDO CLUB	76
CARTA STAMPATA	80

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dr Schär Foodservice

Dr. Schär S.p.A.

Winkelau 9 - 39014 Burgstall (BZ) Italia
Tel. +39 0473 293 300 - Fax +39 0473 293 399
foodservice.it@drschaer.com - www.drschaer-foodservice.com

ARREDAMENTO E PROGETTAZIONE

AUGUSTO

Augusto S.r.l. - CENTRO DIREZIONALE ZIPA
Viale dell'Industria, 5 - 60035 Jesi (AN)
Tel. +39 0731 288021 - Fax +39 0731 288024
info@augustocontract.com - www.augustocontract.com



Costa Group

Via Valgraveglia Z.A.I. - 19020 Riccò del Golfo (SP)
Tel. +39 0187 769309 - Fax +39 0187 769308
info@costagroup.net - www.costagroup.net



Galbar S.r.l.

Via Prolampo, 16 - 21033 Cittiglio (VA)
Tel. +39 0332 601320 - Fax +39 0332 604433
contatti@galbar.it - www.galbar.it



IFI S.p.A.

Strada Selva Grossa 28/30 - 61010 Tavullia (PU)
Tel. +39 0721 20021 - Fax +39 0721 201773
www.ifi.it - info@ifi.it - export@ifi.it



Spazio Futuro

Via Carlo Bazzi, 49 - 20141 Milano - Tel. +39 02 89540444/6050
Fax +39 02 8435450 - www.spaziofuturo.it

tecnoarredamenti

Tecnoarredamenti

Via Cimon de' Furlani, 1 - 33081 Aviano - Pordenone - Italia
Tel. +39 0434 676511 - Fax +39 0434 651069
info@tecnoarredamenti.com - www.tecnoarredamenti.com

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

AIGRIM

Associazione Imprese
Grande Ristorazione
Multilocalizzate

AIGRIM

Piazza Belli, 2 - 20153 Roma
Tel. +39 06583921 - Fax +39 065818682
www.aigrim.it - segreteria@aigrim.it



Angem

Via Barozzi, 7 - 20122 Milano
Tel. +39 02 76281537 - Fax +39 02 76280761
info@angem.it - www.angem.it



ANSEB

Piazza Belli, 2 - 00153 Roma
Tel. +39 06 583921 - Fax +39 06 5818682
info@anseb.com - www.anseb.it



CNCC

Via Orefici, 2 - 20123 Milano
Tel. +39 02 83412120 - Fax +39 02 83412129
info@cncc.it - www.cncc.it



Efcem Italia

Via Matteo Bandello, 5
20123 Milano
Tel. +39 02 43518826
garganti@inwind.it



FIPE

Piazza Belli, 2 - 00153 Roma
Tel. +39 06 583921
Fax +39 06 5818682
info@fipe.it - www.fipe.it

AUTOMAZIONE BEVANDE E ALIMENTI



DISTRIBUZIONE AUTOMATIZZATA
- BEVANDE PASTO
- BEVANDE COLAZIONE
- ALIMENTI SETTORE SANITARIO

General Beverage S.r.l.

Zona Industriale P.I.P. Loc. Novoleto
54027 Pontremoli (MS)
Tel. +39 0187 832305
Fax +39 0187 461368
info@iobevo.com
www.iobevo.com

AZIENDE DI RISTOR. COLLETTIVA



BioRistoro Italia S.r.l.

Via Benedetto Stay, 49 - 00143 Roma
Tel. +39 06 5030933
Fax +39 06 51530272
posta@bioristoroitalia.it
www.bioristoroitalia.it



Camst

Via Tosarelli, 318 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. +39 051 6017411 - Fax +39 051 6053502
www.camst.it



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

CIR food

Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 53011 - Fax +39 0522 530100
www.cirfood.com



Compass Group Italia S.p.A.

Via Scarsellini, 14 - 20161 Milano (MI)
Tel. +39 02 480531 - Fax +39 02 48053322
www.compass-group.it



Dussmann Service S.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII, 4 scala A - 24042 Capriate S. Gervasio (BG)
Tel. +39 02 91518 - Fax +39 02 91518499
www.dussmann.it



Elior Ristorazione S.p.A.

Via privata Venezia Giulia, 5/A - 20157 Milano
Tel. +39 02 390391 - Fax +39 02 39000041
info@elior.com - www.elior.it

Gemeaz

elior

Gemeaz Elior S.p.A.

Via privata Venezia Giulia, 5/A - 20157 Milano
Tel. +39 02 390391 - Fax +39 02 39000041
info@gemeaz@gemeaz.it - www.gemeaz.it



I.F.M. Industrial Food Mense S.p.A.

Centro Direzionale Napoli - isola F4
Via G. Ponzio - 80143 Napoli - Italia
Tel. +39 081 7341271
Fax +39 081 7347004
ifm@ifmspa.com - www.ifmspa.com



Innova

Via Pontina Vecchia km 31,700 - 00071 Pomezia (RM)
Tel. +39 06 911861
Fax +39 06 9107077
info@gruppoinnov.com
www.gruppoinnov.com



Ladisa S.p.A.

Via Guglielmo Lindemann, 5/3 - 5/4 - 70132 Bari - Zona Asi
Tel. +39 080 8682111
Fax +39 080 5313357
info@ladisaristorazione.it
www.ladisaristorazione.it



Markas S.r.l.

Via Macello, 73 - 39100 Bolzano
Tel. +39 0471 307611
Fax +39 0471 307699
info@markas.it - www.markas.it



Pellegrini S.p.A.

Via Lorenteggio, 255 - 20152 Milano
Tel. +39 02 89130.1 - Fax +39 02 89125922
www.gruppopelegrini.it



Serenissima Ristorazione s.p.A.

Via della Scienza, 26/A - 36100 Vicenza
Tel. +39 0444 348400 - Fax +39 0444 348384
ufficioclienti@grupposerenissima.it - www.grupposerenissima.it



Sodexo Italia S.p.A.

Via Fratelli Gracchi, 36 - 20092 Cinisello Balsamo - Milano
Tel. 02 69684.1 - Fax 02 6887169
www.sodexo.com

AZIENDE DI RISTORAZIONE COMMERCIALE IN CONCESSIONE



Autogrill S.p.A.

Centro Direzionale Milanofiori
Strada 5, Palazzo Z - 20089 Rozzano (MI)
Tel. +39 02 48263250
www.autogrill.com



ON-BOARD
AUTOSTRADALE

Burger King Italia S.r.l.

Piazza S. Anastasia, 7 - 00186 Roma
Tel. +39 06 96701270 - Fax +39 06 3223394
franchising@burgerking.it www.burgerking.it



Chef Express S.p.A.

Sede Legale e Amministrativa:
Via Modena, 53 - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. +39 059 754711 - Fax +39 059 754700

Sede di Roma:
Via Giolitti, 50 - 00185 Roma
Tel. +39 06 477851 - 059 754711
Fax +39 06 4814429 - 059 754700
info@chefexpress.it



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

CIR food

Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia
Tel. +39 0522 53011 - Fax +39 0522 530100
www.cirfood.com



MyChef - RISTORAZIONE COMMERCIALE S.p.A.

Centro Uffici San Siro
Via Caldera, 21 - Edificio E - Ala 2 - 20153 - Milano
Tel. +39 02 3909951 - Fax +39 02 3552234
www.it.areas.com - info.italia@areas.com



Roadhouse Grill Italia S.r.l.

Via Modena, 53 - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. +39 059 754811 - Fax +39 059 754493
info@roadhousegrill.it



Sirio S.p.A.

Via Filippo Re, 43-45 - 48124 Fornace Zarattini (RA)
Tel. +39 0544 502414 - Fax. +39 0544 502488
info@siriobar.it - www.siriobar.it

BUONI PASTO



Bluticket

Viale Teodorico, 21 - 20149 Milano
Tel. +39 02 3454191 - Fax +39 02 34541955
www.bluticket.it



Ticket Gemeaz - MARCHIO DI PIÙ BUONO S.r.l.

Piazza della Repubblica, 32 - 20124 Milano
Tel. 02 6694579 - Fax 02 66719545
info@ticketgemeaz.it - www.ticketgemeaz.it



Ticket Restaurant, Edenred Itala S.r.l.

Via Giovanni Battista Pirelli - 18 - 20124 Milano
Tel. +39 02 269041
www.ticketrestaurant.it

CARNI DI PREGIO



Eat Meat srl

Via A. Moro, 6/a/b/c - 41051 Castelnovo R. (MO)
Tel. +39 059 535000 Fax +39 059 5331291
www.eatmeat.it
info@eatmeat.it

CENTRALI D'ACQUISTO



Dac S.p.A.

Via G. Marconi, 15 - 25020 Flero (BS)
Tel. +39 030 2568219 - Fax +39 030 2568229
www.gruppodac.eu



Marr S.p.A.

Via Spagna, 20 - 47900 Rimini
Tel. +39 0541 746111 - Fax +39 0541 742422
www.marr.it



METRO Italia Cash and Carry S.p.A.

Via XXV Aprile, 25 - 20097 San Donato Milanese (MI)
Tel. dall'Italia: 800.800.808
Tel. dall'estero: +39 091 9885422
servizio.clienti@metro.it - www.metro.it



Rossi Giants S.r.l.

Sede legale ed amministrativa:
Via S. Antonio, 37/39 - 36030 Costabissara (VI)

Sede operativa e deposito:

Via Lago d'Iseo, 22 - 36077 Tavernelle di Altavilla Vicentina
Tel. +39 0444 573025 - Fax +39 0444 371552
info@rossicatering.it

CONSULENZE



CONSULENZE QUALITÀ SOSTENIBILITÀ RISTORAZIONE

Cautha Solutions sas di Cappellina Luisa & C

Via Tolmezzo, 12/2 - 20132 Milano
Tel. +39 02 92884938 - Fax +39 02 92884937
info@cautha.net - www.cautha.net



ChemService

Via F.lli Beltrami, 15 Novate M. (MI)
Tel. +39 02 3569961 - Fax +39 02 38201446
info@chemservice.it
www.chemservice.it



Mastergroup s.r.l.

Viale G. Carducci, 27 - 31015 Conegliano TV
Tel. +39 043835157 - Fax +39 0438420468
www.mgnet.it info@mgnet.it



Progetta sc

Via Lodovico il Moro, 159 - 20142 Milano
Tel. +39 02 89122357
Fax +39 02 89122247
progetta@progetta.mi.it - www.progetta.mi.it



PROGETTAZIONE, STUDI DI FATTIBILITÀ, DIREZIONE LAVORI,
COLLAUDI, VERIFICHE TECNICHE PER ENTI PUBBLICI E PRIVATI.

Studio Montanari & Partners S.r.l.

Via Lusardi, 10 - 20122 Milano
Tel. +39 02 58317320
Fax +39 02 58313397
studio@smp.mi.it - www.smp.mi.it

CUCINE PROFESSIONALI



Ali Group S.p.A.

Via Gobetti 2a - Villa Fiorita
20063 Cernusco sul Nav. (MI)
Tel. +39 02 921991
Fax +39 02 92142490
info@aligroup.it - www.aligroup.it



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A.

s/s Romana Sud, 90 - 41012 Carpi (MO)
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
www.angelopo.it



Berto's S.p.A.

Viale Spagna, 12
35020 Tribano (PD)
Tel. +39 049 9588700
Fax +39 049 9588799
bertos@bertos.com - www.bertos.com



Electrolux Professional S.p.A.

V.le Treviso, 15
33170 Pordenone
Tel. +39 0434 380854
Fax +39 0434 385854
www.electrolux-professional.com



Irinnox S.p.A.

Via Madonna di Loreto, 6/B
31020 Corbanese di Tarzo (TV)
Tel. +39 0438 5844
Fax +39 0438 5843
irinnox@irinnox.com
www.irinnox.com



ITALIAN CULINARY ART

Lotus S.p.A. Food Catering Equipment

Via Calmaor, 46 - 31020 San Vendemiano (TV)
Tel. +39 0438 778020
Fax +39 0438 778277
lotus@lotuscookers.it
www.lotuscookers.it - LOTUS APP per iPhone e Android: Lotus S.p.A.

DETERGENZA E DISINFEZIONE



Diversey Srl

Via Trento, 7 - 20017 Passirana di Rho (MI)
Tel. +39 02 25801
info.italy@sealedair.com - www.sealedair.com

FOOD & BEVERAGE



Barilla FoodService Soluzioni ristorative

Via Mantova, 166 - 43122 Parma
Numero verde 800388288
www.barillafoodservice.it



Bonduelle Italia S.r.l. - DIVISIONE FOOD SERVICE

Via Trento - 24060 San Paolo d'Argon (BG)
Tel. +39 035 4252411
Fax +39 035 952880
foodservice@bonduelle.com
www.bonduelle-foodservice.it



Cupiello

Riviera di Chiaia, 215
80100 Napoli - Italy
Tel. +39 081400816
Fax +39 081419059
gestioneclienti@fresystem.com
www.cupiello.com



Quando i talenti si incontrano.

FrieslandCampina Italy S.r.l.

Via Paracelso, 18 (pal. Andromeda 2)
20864 Agrate Brianza (MB)
Tel. +39 039 6072521
Fax +39 039 6072509
info.milano@frieslandcampina.com
www.frieslandcampina.com - www.debic.com



INALCA S.p.A.

Via Spilamberto, 30/c
41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. +39 059 755111
Fax +39 059 755517
info@inalca.it



McCain Alimentari Italia Srl

Via G. Zanchi, 20 - 24126 Bergamo
Tel. +39 035 4526 111
Fax +39 035 4526 151
infofoodservice@mccain.it
www.mccainfoodservice.it



OLEIFICIO ZUCCHI

Oleificio Zucchi S.p.A.

Via Acquaviva, 12 - 26100 Cremona
Tel. +39 0372 532111
Fax +39 0372 491895
rp@oleificiozucchi.com
www.oleificiozucchi.com



L'italiana preferita dallo chef.

PRODUTTRICE DI PASTA FRESCA SURGELATA, SUGHI SURGELATI E PIATTI PRONTI SURGELATI

Surgital S.p.A.

Via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA)
Tel. +39 0545 80328
Fax +39 0545 80121
surgital@surgital.it - www.surgital.com

FORNI



Lainox Ali S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) Italy
Tel. +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.it - www.lainox.it



Rational Italia S.r.l.

Via Impastato, 22 - 30174 Mestre (VE)
Tel. +39 041 5951909
Fax +39 041 5951845
info@rational-online.it
www.rational-online.it

FORNITURE PER RISTORAZIONE



Five Services

Via G. Amendola, 5
20037 Paderno Dugnano (MI)
Tel. +39 02 91476767
info@fiveservices.com
www.fiveservices.com



S.D.S. Società di Distribuzione & Servizi S.r.l.

Via Campo dei Fiori, 13
20014 Vittuone (MI)
Tel. +39 02 37074200
Fax +39 02 37074208
sds@grupposds.it - www.grupposds.it



TAGLIABENE
INNOVATI PER TRADIZIONE



Tagliabene s.r.l. dal 1920

Via G. Miglioli, 3 Ang. Via C. Battisti, 2
20070 Vizzolo Predabissi (MI)
Tel. +39 02 9838410
Fax: +39 02 98231199
arrotino@tagliabene.it - www.tagliabene.it

GRIGLIE DI COTTURA E FRIGGITRICI



GRIGLIE DI COTTURA PROFESSIONALI A GAS ED ELETTRICHE PER LA RISTORAZIONE

Arris Catering Equipment S.r.l.

Via G.B. Tiepolo, 3/B - Z.I. - 35010 Cadoneghe (PD)
Tel. +39 049 8874557
Fax +39 049 8874567
arris@arris-c-e.it - www.arriscateringequipment.it

LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLE



Comenda Ali S.p.A.

Via Galileo Galilei, 8
20060 Cassina de' Pecchi (MI)
Tel. +39 02 95228.1
Fax +39 02 9521510
www.comenda.eu



Meiko Italia S.r.l.

Via Emilio Gallo 27 - Z.I. Chind
10034 Chivasso (TO)
Tel. +39 011 91902 r.a.
Fax +39 011 9196215
info@meikoitalia.it
www.meiko.it



Omniwash S.r.l.

Via Brenno, 21
20853 Biassona (MB)
Tel. +39 039 470113
Fax +39 039 470120
info@omniwash.eu
www.omniwash.eu

LOGISTICA



Quick Service Logistics Italia srl

Via Argentieri 13
39100 Bolzano (BZ) - Italia
Tel. +39 045 6395248
Fax +39 045 6394777
ordertaking-italia@qsl.eu.com
www.quick-service-logistics.it



Sotral S.r.l.

Corso Francia, 225 - 10139 Torino
Tel. +39 011 728822
Fax +39 011 729090
commerciale@sotral.it
info@sotral.it
www.sotral.it

SERVIZI INTEGRATI



Dussmann Service S.r.l.

Via Papa Giovanni XXIII, - 4 scala A - 24042
Capriate S. Gervasio (BG)
Tel. +39 02 91518
Fax +39 02 91518499
www.dussmann.it

SOFTWARE



SOLUZIONI INFORMATICHE
PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Axios Informatica S.r.l.

Via Bach, 7 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. +39 0424 227546 - Fax +39 0424 586284
comunita@axios.it - www.axiosinformatica.it



Gamba Bruno S.p.A.

Via Baioni 31/C - 24123 Bergamo (BG)
Tel. +39 035 274011 - Fax +39 035 221441
info@gambabruno.it - www.gambabruno.it



Guttadauro Computers & Software S.r.l.

Via F.lli Bandiera, 4 - 21012 Cassano Magnago (VA)
Tel. +39 0331 729511
Fax +39 0331 280834
Numero verde: 800 009346
info@guttadauro.it - www.guttadauro.it



Serenissima Informatica SpA

Via Croce Rossa, 5 - 35129 Padova (PD)
Tel. +39 049 829 1111
Fax +39 049 829 1209
info@serinf.it
www.serinf.it

Il Libro del Ramen

Di Stefania Viti

(con la collaborazione di Miciyo Yamada)

Gribaudo – Feltrinelli 2017

€ 16,90



Dopo la trilogia dedicata al sushi - *Il Sushi*, *L'Arte del Sushi* e *Il Sushi Tradizionale* - simbolo dell'enogastronomia giapponese, Stefania Viti giornalista "nipponista", torna in libreria con un nuovo volume sul ramen, uno dei piatti della cucina del Sol Levante oggi più popolari, soul food per eccellenza in una ciotola.

Il libro, ricco di suggestive immagini, si avvale della collaborazione della giornalista giapponese Miciyo Yamada, di Ramen Expo, la più grande fiera dedicata a questa pietanza in Giappone, e dei ristoranti Casa Ramen, Niko Niko Ramen & Sake e Misoya. Sessanta ricette raccolte in un volume completo, unico nel suo genere, che unisce storia, cultura, curiosità a preparazioni di base, ricette classiche e creative della zuppa più famosa del mondo.

A modern way to eat

Di Anna Jones

Efifis Editore

€ 28,50

Finalmente in Italia il libro di ricette vegetariane più cool del momento, di cui hanno parlato anche Vogue, Washington Post, The Guardian, New York Times, Good Housekeeping...

A modern way to eat è la versione iper moderna della cucina vegetariana, più di 200 ricette semplici da preparare, nutrienti e veramente gustose, per ogni occasione: colazioni veloci, brunch con gli amici, cene importanti e cucina per tutti i giorni.

Accanto alle numerose proposte vegetariane, parecchie vegane e senza glutine perché la cucina moderna di casa che preferiamo, sempre più spesso, è quella che ci fa sentire più leggeri e sani, e che al contempo ha l'impatto minore, nel rispetto della vita di tutti: esseri umani e animali, ambiente e salute.



Ristorando
È sfogliabile anche online!
www.ristorando.eu

NUOVO!

Donut e Muffin Milka® Farciti

~ ripieni di tenerezza ~



Milka

Tenero dentro.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

82 milioni

di pasti all'anno



365 giorni

per raccontare il valore del cibo



www.cirfood.com

CIBO^ÈCULTURA

Per noi il cibo non è solo nutrimento, ma anche cultura, socialità, tradizione e innovazione. **Questa è la nostra idea di ristorazione: costruire il futuro, iniziando dalla tavola.**